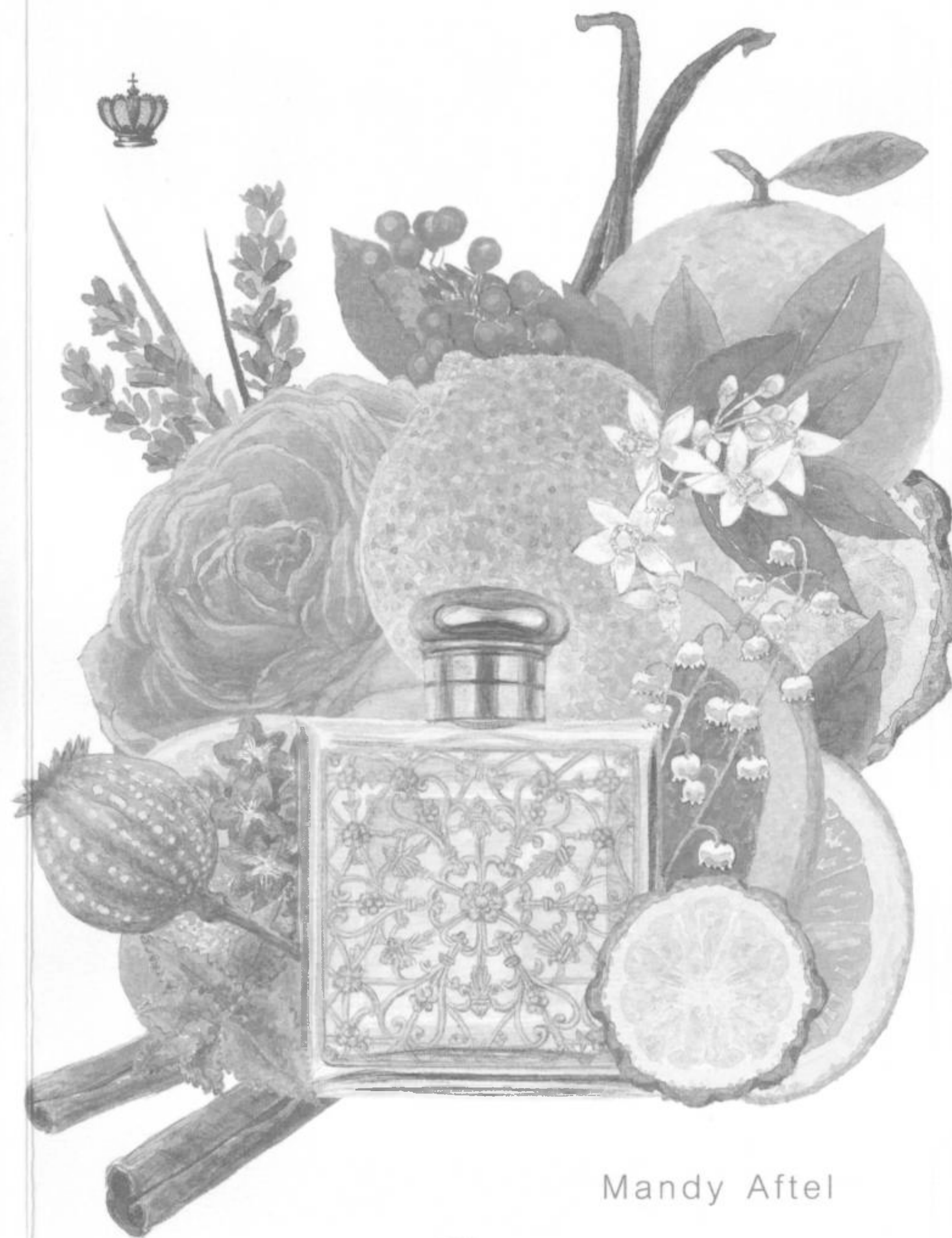


Mandy Aftel

# ISTORIA PARFUMULUI

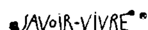
Mandy Aftel

# ISTORIA PARFUMULUI

ediţia a II-a

traducere din limba engleză de
LOREDANA BUCUROAIA






Colecție coordonată de Dana MOROIU

Mandy Aftel
FRAGRANT. THE SECRET LIFE OF SCENT


Imaginea copertei: Cristiana RADU
Concepție grafică © Baroque Books & Arts®
Lector: Rodica CREȚU

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
AFTEL, MANDY
Istoria parfumului / Mandy Aftel;
trad. din lb. engleză de Loredana Bucuroaia. - Ed. a 2-a. - București: Baroque Books & Arts, 2020
Conține bibliografie
Index
ISBN 978-606-8977-76-8
I. Bucuroaia, Loredana (trad.)
665.57

Tiparul executat de Monitorul Oficial R.A.

Egiptenii eviscerau corpurile neînsuflețite și le umpleau cu substanțe aromatice, pregătindu-le pentru viața de dincolo. Romanii pulverizau porumbeii cu apă de trandafir și îi eliberau în sălile de banchet ca să înmiresmeze aerul; Maria Antoaneta își angajase propriul parfumier, Jean-Louis Fargeon, creator de parfumuri personalizate, pe măsura multiplelor toane ale reginei. Oamenii s-au desfătat dintotdeauna cu substanțe aromatice, le-au folosit pentru parfumarea templelor, le-au oferit oaspeților și au spălat cu ele picioarele copilului Iisus. Indiferent de formă – flori sau mâncare, rășini aromatice sau parfum –, oamenii din toate timpurile și locurile s-au străduit să-și folosească și să-și răsfețe simțul mirosului. De ce? Pentru că niciun altul nu ne face să ne simțim atât de vii, atât de umani, atât de profund și inconștient legați de amintirile și experiențele noastre. Niciun alt simț nu ne *mișcă* atât de mult.

Ca artizan parfumier, am șansa să lucrez cu ingrediente aromatice extraordinare de pe tot globul, aventurându-mă în lumea parfumului în fiecare zi. Dar una dintre cele mai mari bucurii este să-i conving și pe alții să mi se alăture și să-i văd lăsându-se în voia acestei experiențe. Mirosul este plăcut, sexy, visceral, fermecător: ne amintește cine suntem, ne leagă unul de altul și de lumea naturală. Dintre toate simțurile, mirosul ajunge cel mai ușor dincolo

de noi, chiar dacă este conectat direct la sursa ființei noastre. Are o capacitate fără egal de a ne însufleți, de a ne face mai umani.

În *Portretul lui Dorian Grey*, Oscar Wilde descrie legătura profundă, instinctivă, dintre miros și gândurile sau emoțiile subconștientului nostru:

> „Așa a început să studieze parfumurile și secretele fabricării lor, distilând uleiuri puternic aromate și arzând rășini parfumate din Orient. A observat că nu există dispoziție a minții care să nu-și aibă corespondent în lumea senzorială și s-a hotărât să descopere adevăratele relații dintre ele, întrebându-se ce anume se află în tămâie, de îl face pe om mistic, și în ambră, de incită pasiuni, și în violete, de trezește amintirile iubirilor de mult apuse, și în mosc, de tulbură creierul, și în *magnolia champaca*, de colorează imaginația; a căutat adesea să elaboreze o adevărată psihologie a parfumurilor și să evalueze diversele influențe ale rădăcinilor dulci-mirositoare și ale florilor înmiresmate, încărcate de polen, ale balsamurilor aromatice și ale esențelor de lemn parfumat, ale nardului care te îmbolnăvește, ale *hoveniei* care-i înnebunește pe bărbați și ale aloei, despre care se spune că alungă melancolia din suflet."

Wilde știe că aromele ne pot duce oriunde; sunt precum covorul fermecat care ne poartă spre lumi ascunse, nu doar spre alte timpuri și spații, ci și spre noi înșine, trecând peste aspectele superficiale ale vieții de zi cu zi. Închidem ochii – o facem instinctiv înainte de a inhala un miros, de parcă ne-am pregăti pentru o călătorie interioară – și, chiar înainte de a recunoaște ce mirosim, ne lăsăm purtați în voia lui fără să vrem. Sau ne blocăm pe moment, fiind aduși cu totul în prezent. (Încearcă să te gândești la orice altceva când simți mirosul unui sconcs.)

Nu voi uita niciodată prima oară când am mirosit esențele aromatice intense care fac parte din paleta parfumierului. M-am înscris la un curs despre parfumuri susținut la un studio de aromaterapie din apropierea casei mele. Profesorul ne-a pus la dispoziție mai multe sticluțe de esențe botanice sintetizate natural din care să creăm propriile compoziții: mușchi de stejar, angelică, iasomie, tămâie, paciuli, kewda, portocale dulci, limetă. M-am aplecat să o miros pe fiecare în parte, uluită de cât de bogate, complexe, unice, puternic mirositoare și pline de viață erau, pur și simplu încântătoare. Pe măsură ce asimilam mireasma uleiurilor, cu toată diversitatea lor minunată, aveam sentimentul că o senzație în oglindă se răsfrângea în mine; simțeam că devin una cu ele, de parcă ar fi pătruns cu totul în corpul meu. Nu mai puteam să fac diferența între mine și ele. Nu puteam și nu voiam să găsesc cuvinte să le descriu, mă simțeam radioasă și plină de viață – la fel de radioasă și de plină de viață ca ele. M-au fermecat pe loc.

Trăiam de mai mult de douăzeci de ani în Berkeley, California, unde aveam un cabinet prosper de psihoterapie și scrisesem deja câteva cărți. Orașul în sine a avut o influență profundă asupra mea încă de când m-am mutat, crescută fiind în Detroit. Am descoperit aici atmosfera boemă după care tânjeam, o energie aproape palpabilă pe străzi, în restaurante, cafenele și magazine. Simțeai că în spatele fiecărei fațade Arts and Crafts existau oameni care făceau obiecte de ceramică sau bijuterii, scriau cărți sau realizau spectacole de artă, inventau rețete noi, colaborând printr-un schimb frenetic de idei creative.

S-a nimerit să mă mut într-o casă în stilul Arts and Crafts, în spatele restaurantului Chez Panisse, acolo unde Alice Waters tocmai începuse să răspândească

ideea de *locavorism*[1]. La trei case depărtare era originala cafenea Peet's Coffee, unde chiar domnul Peet prăjea boabele. Casa mea era înmiresmată de aromele de cafea proaspăt făcută și de legume coapte în cuptorul cu lemne de la Chez Panisse. În Detroit, grădinile din fața caselor erau tăiate și curățate, rulourile de gazon fiind la mare preț, în timp ce în Berkeley curțile oamenilor erau pline de straturi de verdețuri proaspete și trandafiri cu tradiție, pomi fructiferi înfloriți, iasomia și glicina cățărându-se de la subsol până în pod. Nu văzusem niciodată atâta bucurie în stradă! În ciuda reputației de epicentru al contraculturii pe care o avea Berkeley, estetica era simplă, aproape ca așa-numita Lume Veche. A avut un impact puternic asupra mea și a jucat un rol important în formarea propriei mele estetici. Să lucrezi cu cele mai bune ingrediente, să faci doar ceea ce trebuia făcut și nu mai mult – asta a devenit mantra mea creativă.

A fost o mantră care m-a ghidat prin mai multe schimbări de carieră, alimentate de mediul din Berkeley. Ca țesător, am folosit o întreagă paletă de materiale naturale – păr de cal și de capră, lână, mătase – învățând să lucrez cu ele și să le vopsesc utilizând ierburi și licheni culeși de mine. Am ajuns să apreciez modul în care materialele brute erau crescute, prelucrate și folosite în toată lumea. Mai târziu, m-am instruit ca terapeut, concentrându-mă pe artiști și scriitori a căror energie creativă și al căror geniu erau secate. Citind o carte despre Brian Jones[2], m-au atras fascinația lui pentru costumele și muzica altor culturi, dar și modul în care întruchipa convingerea că

---

[1] Mișcarea „Locavore" încurajează consumul produselor locale, pentru a reduce poluarea provocată de transportul unor alimente importate de la mii de kilometri distanță (n. tr.).

[2] Muzician englez, membru fondator al trupei The Rolling Stones (n. tr.).

orice este posibil și că în viață creativitatea este cea care contează cel mai mult.

Am scris o altă carte, *The Story of Your Life*, îmbinând fascinația pentru scenarii și povestiri cu tot ce am învățat în anii de practică terapeutică despre caractere și transformări. Apoi m-am hotărât să scriu un roman, având ca protagonist un parfumier. Nu știam nimic despre arta parfumeriei, dar aura pe care o răspândea avea un farmec aparte. M-am înscris la un curs despre parfumuri, fără să-mi imaginez că în timp ce exploram subiectul noii mele cărți eram pe cale să-mi descopăr adevărata menire, devenind artistul despre care intenționam să scriu.

Nu doar că m-am îndrăgostit de uleiurile esențiale, dar am descoperit că am talent la combinarea lor. La fel ca atunci când întâlnești pe cineva și ai impresia că-l știi de o viață, într-un mod misterios, esențele, cu personalitățile lor distincte, îmi erau foarte familiare. Le apreciam texturile și formele aproape instinctiv, la fel ca o limbă străină pe care o vorbeam deja fluent. Odată ce am început să fac parfumuri, identificam cu ușurință când și ce greșeli am comis și, corectându-le, învățam mai multe despre fiecare esență și interacțiunea ei cu altele. Mi-am deschis propria afacere cu parfumuri, un adevărat artizanat. Treptat, mi-am format o clientelă pentru parfumurile artizanale, create doar din materiale naturale provenite din întreaga lume.

În același timp, m-am afundat în istoria bogată a mirosului, achiziționând peste două sute de cărți rare, clasice, cu și despre parfumuri, un volum conducându-mă spre următorul pe măsură ce cădeam sub vraja farmecului, frumuseții și excentricității lor. Descoperind universul din paginile lor, mă simțeam ca primul explorator al unei peșteri ce adăpostea vase de ceramică în stare perfectă și vârfuri de săgeți intacte ale unei civilizații pierdute. În poveștile parfumului puteai să retrăiești lumea pe cale de a fi descoperită, să mergi pe urmele oamenilor care au

găsit mirodenii în locuri îndepărtate și au învățat să extragă uleiuri aromatice din plante exotice. Sculpturile în lemn și gravurile ilustrau aparate de distilare antice, o combinație între echipamentele de laborator și instrumentele folosite pentru vrăjitorii. Nu descopeream doar istoria parfumului. Intrasem într-o lume amețitoare în care parfumul se întrepătrundea cu medicina, știința, alchimia, arta gătitului, misticismul, cosmeticele și meșteșugăria. Aflai sensibilitatea bogată, sinestezică, a vremurilor de mult apuse, un univers minunat, misterios, în care lucrurile magice erau parcă adunate toate la un loc.

În cele din urmă, am scris o carte, dar nu un roman, ci *Essence & Alchemy: A Book of Perfume*, o introducere în istoria senzuală a aromelor naturale și în ansamblul de elemente cu care se creează parfumuri. Lucrarea a fost bine primită în rândul mișcării parfumeriei artizanale, aflată încă în stadiu de formare, iar eu am început să predau și să practic arta parfumeriei. Totodată, am început să mă consult și să colaborez cu maeștrii, bucătari și barmani care foloseau esențe naturale pentru prepararea mâncării și a băuturilor. Așa am ajuns în avangarda unui val crescând de interes în ceea ce privește mirosul drept componentă-cheie a gustului, o sferă captivantă pe care am explorat-o într-o carte despre arta gătitului scrisă în colaborare cu Daniel Patterson, maestru bucătar cu două stele Michelin.

În aproape două decenii de peregrinări în lumea parfumului, încântarea de a întâlni noi și fascinante miresme nu m-a părăsit niciodată. Și, oriunde am fost, am avut bucuria de a împărtăși altor oameni această experiență. Uneori ei încearcă să mă prevină că „nu sunt interesați de parfumuri" Dezgustați instinctiv de expunerea la o dietă olfactivă echivalentă fast-foodului – mireasmele artificiale și violente impregnate în mâncarea noastră, în produsele de curățenie, în parfumurile comerciale și chiar în întregul mediu în care trăim – au ajuns să

creadă că nu au niciun apetit pentru miros în sine. Este emoționant să-i vezi în timp ce descoperă arome autentice și plăcerile senzoriale generate de ele, la fel ca atunci când vezi o persoană înfometată desfătându-se cu mâncare delicioasă. Această experiență – de redeșteptare a simțului mirosului – m-a condus la cartea de față. Am vrut să scriu nu doar pentru parfumieri (cu toate că și ei ar putea găsi informații și inspirație în paginile următoare), ci pentru toată lumea.

Așa cum observă Michael Taylor în *Rembrandt's Nose,* marele pictor a realizat instinctiv că nasul este cheia cu ajutorul căreia ajungi să înțelegi chipul unei persoane. El picta nasuri cu „voință proprie"

> „Au înclinații specifice, părând să se supună mai degrabă propriilor lor convingeri, decât legilor de reprezentare obiectivă. Sunt lungi și ascuțite, plate și turtite, netede sau ridate, osoase sau cărnoase, grațioase sau grosolane, cu urme de ciupituri sau cicatrice, inflamate, imaculate – nu atât pentru a reda cu fidelitate subiectul tabloului, cât pe motive dictate de artist... El reda aspectul unui nas cu aceeași meticulozitate cu care parafraza strălucirea catifelei sau a blănii. În portretele și autoportretele sale, înclină fața subiectului de-așa natură încât aproape întotdeauna creasta nasului să formeze linia de demarcație între zonele puternic luminate și cele întunecate. Un portret marca Rembrandt este o față parțial eclipsată; iar nasul, luminos și clar, conturat în mijlocul semitonurilor, atrage atenția privitorului la diviziunea dramatizată dintre potopul de lumină – o claritate copleșitoare – și întunericul contemplativ, care te pune pe gânduri."

Sunt de acord cu Rembrandt în privința nasului. Este important nu doar pentru miros, el ne spune *cine suntem,* face parte din apetiturile primare. Pentru că ideea de apetit

nu e legată doar de mâncare, ci de toate experiențele senzoriale și spirituale care ne stimulează, ne desfată simțurile, ne fac să ne simțim plini de viață într-un moment sau altul. Nasul este o poartă spre aceste tipuri primare de apetit – pentru lucrurile îndepărtate, familiare, sublime, neobișnuite și frumoase – care ne motivează încă de la începutul existenței noastre.

Reflectând și făcând cercetări asupra modului profund prin care parfumul afectează eul primar și eul colectiv al speciei noastre, am realizat că are potențialul unei povești de aventuri, dacă i se poate spune așa, o serie de incursiuni în lumea parfumată care te-ar lăsa mai lucid și mai plin de viață, capabil „să te oprești și să miroși trandafirii" – la propriu.

Ca să spun povestea, am ales cinci miresme de referință – gândiți-vă la ele ca la cinci vedete rock ale lumii aromatice. Fiecare reprezintă o poveste-cheie în istoria parfumului, strâns legată de aventurile, intrigile și momentele în care a fost descoperită. Totodată, fiecare dintre ele reprezintă o clasă de materiale din care derivă ingrediente esențiale în arta parfumeriei (dar și în cea a gătitului și a aromatizării). Și fiecare atinge – și stimulează – unul dintre apetiturile esențiale care ne definesc.

> **Scorțișoara**, un condiment care atestă apetitul pentru aventură – căutarea exoticului și a fastuosului. Este legătura noastră cu o epocă a riscului și a descoperirilor, o vreme în care nu toate erau cunoscute și reprezentate pe o hartă.
>
> **Menta**, o plantă care vorbește despre farmecul propriilor origini – apetitul pentru lucrurile familiare, autentice, originare. Menta este întruchiparea unei plante profund americane, o legătură cu „vechea și

ciudata America"[1], o eră de mult apusă care își face în continuare simțită prezența în caracterul național, sub tușa de modernitate. Dar este considerată autohtonă aproape oriunde, un simbol universal de bun venit.

**Tămâia**, una dintre cele mai aromatice rășini folosite în mod tradițional prin ardere pentru răspândirea parfumului, reprezintă înclinația noastră spre spiritualitate. Copacii din care provine această rășină sunt un fel de manifestare a chemării pe care o întruchipează – să treci dincolo de existența temporală prin intermediul ritualului și al experiențelor extracorporale.

**Ambra cenușie** este o esență de origine animală, testamentul curiozității noastre de nestăpânit – fascinația pentru neobișnuit, pentru necunoscut, pentru fantastic, pentru altceva decât ceea ce știm.

**Iasomia**, esență florală care simbolizează apetitul nostru pentru frumusețe, pentru esteticul care îmbrățișează atât caracterul efemer al existenței noastre, cât și ceea ce rezistă în timp – estetica materializată în filozofia japoneză *wabi-sabi*[2].

În *A Natural History of the Senses*, Diane Ackerman ne amintește că ființele preumane s-au format în oceane și se foloseau de nas ca să găsească mâncare și să-și localizeze inamicii. „În versiunea timpurie, cu iz de pește, a omului... mirosul a fost primul nostru simț", scrie ea, iar cunoașterea a evoluat din el: „La origine, emisferele cerebrale au

[1] Referire la cartea *The Old, Weird America: The World of Bob Dylan's Basement Tapes*, de Greil Marcus și Bob Dylan (n. tr.).

[2] Esteticul descris ca o frumusețe imperfectă, incompletă și trecătoare. Arta japoneză de a accepta ciclul natural al creșterii, degradării și al morții (n. tr.).

fost roadele stimulilor olfactivi. Mai întâi a fost mirosul și pe urmă gândirea." Încă de când eram mici, simțul mirosului ne-a ajutat pe fiecare dintre noi să deosebim ce este al nostru (familiar) și ce nu (străin). Bebelușii învață să-și recunoască mamele după miros – foarte important când îți petreci cea mai mare parte a timpului cu ochii închiși!

La nivel molecular, mirosul ne atinge nervii – și nu doar la figurat. Ca să percepem un anumit miros, o componentă volatilă a substanței odorante trebuie să se evapore, să ajungă la nas și să se fixeze pe receptorii olfactivi. În schimb, văzul și auzul depind strict de percepția undelor de lumină sau de sunet care emană sau se reflectă dintr-un obiect; într-un fel, ele doar descriu obiectul în cauză, pe când mirosul implică un contact fizic cu vaporii degajați. Dacă suntem în preajma unei tăvi cu fursecuri cu ciocolată tocmai scoase din cuptor, mult înainte de a întinde mâna pentru a lua unul, nasul percepe aroma ispititoare și declanșează un răspuns senzorial, care ne atinge simțurile chiar dacă nu apucăm să gustăm.

Un singur miros poate declanșa spontan o cascadă de amintiri. Experiențele și emoțiile se atașează de mirosuri, asocierile dintre amintiri și senzații fiind activate imediat ce reîntâlnim mirosul în cauză – chiar dacă asta se întâmplă douăzeci de ani mai târziu. În cele din urmă, asocierile în cauză sunt îmbrăcate în cuvinte, transformându-se în povești – mirosul tutunului de pipă ne duce cu gândul la biroul bunicului – dar ele încep sub forma unei conexiuni viscerale, primare, cu ADN-ul nostru uman. Prin intermediul acestor asocieri primare mirosul devine extrem de personal și specific, o amprentă asociativă, caracteristică fiecărui individ. Așa cum scrie filozoful Michel Serres în *The Five Senses*:

„Mirosul pare să fie simțul singularității. Formele reapar, constant sau recurent, armoniile sunt transformate,

> rămânând stabile indiferent de variații, particularitatea fiind contrasemnată de aromă. Cu ochii închiși, cu urechile astupate, cu mâinile și picioarele legate, cu buzele pecetluite, încă putem să identificăm din o mie de alte mirosuri, ani mai târziu, mireasma lăstărișului dintr-un anume loc, într-un anume sezon la apusul soarelui, chiar înainte de furtună, sau a locului unde se țin furajele sau a prunelor coapte în septembrie sau a unei femei."

Dar puterea mirosului derivă și din omniprezența sa. În anumite momente pare să fie atotpătrunzător, să apară peste tot în același timp. Mirosurile izvorăsc din surse nevăzute, deseori din mai multe concomitent. Nu sunt prevăzute cu GPS, ca să ne dăm seama de unde vin. Sunt asemenea unui supererou – invizibile, nedetectabile și uneori copleșitoare. Mirosurile nocive sunt un fel de vehicul al molimelor. William Miller scria în *Anatomy of Disgust* că, înainte ca microbii să fi fost descoperiți, oamenii credeau că mirosurile neplăcute răspândeau boli, iar cele plăcute le vindecau. Asemenea asocieri au persistat chiar și după lansarea pe scară largă a teoriei microbilor – acesta-i motivul pentru care produsele de curățenie „trebuie să aibă un miros asemănător cu cel al asepsiei", observă Miller, chiar dacă mirosul respectiv nu are nicio legătură cu proprietățile dezinfectante.

> „Parfumul pare să fie unul dintre elementele esențiale, unul dintre secretele originare ale universului. Modul în care ajunge în flori sau în unele creaturi sălbatice, așa cum se întâmplă în cazul ambrei cenușii produse de balene, al zibetei, în cazul animalului cu același nume din Abisinia, sau al moscului la aligatorul din Florida, este un proces secret al chimiei divine, iar motivul pentru care ne afectează atât de mult nu a putut fi explicat încă de niciun filozof. Pur și simplu, aparține acelor

puteri invizibile a căror influență este nemăsurată și, până acum, incognoscibilă."

RICHARD LE GALLIENNE, *The Romance of Perfume*

În pofida progresului în domeniul cunoașterii științifice, mirosul rămâne una dintre cele mai accesibile și în același timp ireductibile experiențe magice de care avem parte. Într-adevăr, pătrunderea în lumea misterioasă a parfumului este precum trecerea printr-o oglindă și descoperirea, pe partea cealaltă, a unui miracol, a unui mister, a unei surse de uimire. Este o experiență care te transformă, o experiență pe care țin să o împărtășesc și altora cu pasiune.

Mirosul are un avantaj puternic în fața oamenilor: preistoria pe care o împarte cu specia noastră. Dar forța unică a parfumului i-a oferit o *istorie* bogată, comună cu cea a umanității. Pământuri au fost descoperite și cucerite în numele materialelor parfumate; cu ajutorul lor, cei mai alunecoși amanți au fost seduși, cei mai necruțători zei au fost venerați. Ele stimulează căutarea extraordinarului și ne readuc în confortul propriei case. Aromele vin încărcate cu poveștile locurilor în care s-au aflat și ale lucrurilor care au fost făcute și înfruntate în numele lor, la fel ca legendele de demult și de departe. Prin ele, ne aflăm locul în lunga poveste a istoriei: ele poartă amprenta ADN-ului nostru cultural.

Dovezile vieții aromatice vibrante a timpurilor de mult apuse sunt la fel de bogate și de convingătoare ca orice descoperire arheologică. Convingerile anticilor romani provin dintr-o existență pătrunsă de miresme: „Vinul condimentat și amestecat cu tămâie îi înnebunea chiar și pe elefanții dresați militărește; animalele sălbatice erau liniștite cu ajutorul petalelor de flori și al plantelor aromatice", scrie Susan Harvey în *Scenting Salvation*. „Parfumul era letal pentru vulturi, păsări care se hrăneau cu hoituri urât mirositoare, dar puteau să nimicească un stol întreg de

porumbei. Panterele răspândeau un miros dulceag cu care își ademeneau prada. Străvechea industrie a esențelor aromatice a fost nu atât o încercare de a valorifica puterea miresmelor, cât de a lua parte la bogăția lor."

În epocile de altădată viața era impregnată de o panoplie de arome, inclusiv mirosuri primitive ale oamenilor și animalelor: urină, fecale, mâncare stricată, fum, transpirație, boală și moarte. Fără mijloacele moderne de igienă și salubrizare, odorurile – plăcute sau neplăcute – erau de nestăpânit, pulsând de viață, intensitatea aromelor fiind mai degrabă regulă decât motiv de dezgust. Așa cum remarcă Paul Freedman în *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*, „tocmai datorită deprinderii inevitabile cu izuri îngrozitoare, oamenii din societățile premoderne au fost captivați de mirosurile frumoase. Ei aveau acces la un spectru mai larg de senzații olfactive decât avem noi, fie ele agreabile sau nu. Ceea ce părea să lipsească era nonmirosul neutru al modernității."

Semnele arată că acest nonmiros al modernității începe să ne plictisească. De când am publicat *Esssence and Alchemy*, am observat că lumea a început din nou să aprecieze mirosul la adevărata lui valoare, la fel cum oamenii au început să aprecieze altfel mâncarea acum zece, douăzeci de ani, îndemnați fiind de Alice Waters, Michael Pollan și alți apostoli ai slow foodului și ai mișcării locavore să se intereseze de proveniența, calitatea și varietatea produselor consumate, nu doar din motive de sănătate, ci pentru o legătură autentică, plăcută, cu o experiență universală. Parfumul, care obișnuia să fie băgat în seamă de presă doar de două ori pe an și atunci doar în revistele de modă adresate femeilor, este acum explorat minut de minut, pe sute de bloguri de modă, parfumuri și machiaje, apărute pe internet precum ciupercile după ploaie. Pasionații de parfumuri care urmăresc aceste bloguri nu cumpără orbește parfumurile cărora li se face cel mai mult

reclamă, ci discută, citesc, se întâlnesc și inspiră miresmele, dezvoltând și exprimându-și propriile opinii sofisticate. Numărul celor interesați să poarte, să folosească și să știe mai multe despre arome crește exponențial. Având ocazia să vorbesc și să mă întâlnesc cu acești oameni față în față, pe Facebook sau pe Twitter, am fost privilegiată să fiu martoră, de nenumărate ori, la puterea profundă a simțului olfactiv, la impulsurile și năzuințele pe care le pune în mișcare, la dorința și aprecierea pentru o legătură mai bogată cu viața.

„Îmi aduc aminte cu gratitudine de momentul în care un vin minunat mi-a dăruit o gură nouă", scrie filozoful Michel Serres despre momentul în care a savurat o sticlă de Château d'Yquem Sauternes din 1947.[1] Eu vreau să le ofer oamenilor un nou nas, să îi introduc în lumea senzualității amețitoare a unui simț olfactiv întrebuințat la adevărata lui valoare. Vreau să-și trezească simțul mirosului așa cum și-au trezit simțul gustului după zeci de ani de repaus. Adesea, calea spre trezirea mirosului trece prin gust, cea mai apropiată rudă a sa printre simțuri. De fapt, „gustul" este produsul a două simțuri – senzația gustului de pe limbă plus mirosul – așa că interesul crescut pentru mâncare a fost într-un fel și o redeșteptare la capitolul miros. Concentrând atenția asupra mirosului, urmăresc să-i fac pe oameni conștienți de puterea și de importanța lui, dar cele două simțuri rămân legate unul de celălalt, spre îmbogățirea amândurora. Așa cum se întâmplă și în cazul gustului, plăcerile generate de parfum sunt trecătoare și evanescente, dar ele oferă experiența unei bucurii incomparabile, pure – vorbesc celor dintâi principii ale plăcerii și, în momentul în care le trăim, apetitul nostru este mai puternic decât fragilitatea vieții.

---

[1] Michel Serres, *The Five Senses* (n.a.).

În *Worlds of Sense (Lumile simțului)*, Constance Classen scrie despre Onge, un trib izolat de vânători-culegători care trăiește pe o insulă îndepărtată de pe coasta Indiei și formează o comunitate a cărei lume se învârte în jurul aromelor așa cum n-am mai văzut o alta. Pentru membrii tribului Onge, mirosul este sursa identității personale, un sistem de comunicare și tratament:
„Când un Onge dorește să se refere la «el însuși», pune degetul pe vârful nasului. [...] Potrivit celor din tribul Onge, cea mai concentrată formă de miros o eliberează oasele, acestea fiind catalogate drept mirosuri solide. De asta ei consideră că «mirosurile sunt în fiecare dintre noi, așa cum tuberculii sunt în pământ». Se spune că un spirit ascuns stă în oasele celor vii. În timp ce dormim, acest spirit lăuntric adună toate mirosurile degajate de noi în timpul zilei și le readuce în corp, făcând astfel viața posibilă.
Membrii tribului cred că excesul sau pierderea mirosului personal este factorul declanșator al bolilor. [...] Tratamentul de bază pentru excesul de miros constă în încălzirea pacientului astfel încât să se «topească» mirosul solidificat. În schimb, o pierdere de miros este tratată pictând bolnavul cu lut alb pentru a-i crea o senzație de răcorire și pentru a limita degajarea mirosului din corp. [...] Grija tribului Onge de a menține un echilibru olfactiv sănătos este exprimată și în formele lor de întâmpinare. Echivalentul lor pentru «ce faci?» este «cum îți merge nasul?» Sau, literalmente, «când/de ce/unde îți va fi nasul?» Moartea este explicată prin pierderea mirosului personal. Ei cred că ucid animalele vânate golindu-le de mirosul corpului și că ei înșiși sunt vânați de spirite, numite Tomya, care îi omoară absorbindu-le mirosul. Nașterea, în schimb, este

cauzată de o femeie care consumă mâncarea din care se hrănește și un spirit înfometat. [...]
Un nou-născut are oase moi și este lipsit de dinți, de unde și lipsa mirosului. Crescând, un copil dezvoltă mirosul dens cuprins în oasele puternice și în dinți. La vârste înaintate, oamenii își pierd mirosul din cauza bolilor și a lipsei dinților, până când moartea îi reduce la spirite lipsite de oase și de miros – care într-un final vor renaște din nou ca oameni.
Traiul în comunitate se crede că unește mirosurile individuale ale membrilor, micșorând șansele ca ele să fie adulmecate de spiritele înfometate. De exemplu, când se mută din loc în loc, cei din tribul Onge sunt atenți să calce pe urmele celui din fața lor, crezând că, amestecându-și mirosurile, spiritele vor întâmpina dificultăți în urmărirea unuia dintre ei."

---

Mirosul nu trebuie analizat; el ni se dezvăluie pur şi simplu. Aspectele unei arome ne iau prin surprindere, pentru ca apoi să se estompeze, în timp ce alte note apar şi dispar treptat. La fel ca muzica, mirosul este o experienţă care evoluează, aflată întotdeauna în mişcare; nuanţele notelor aromatice se resimt în starea de tranziţie, trecând de la una la alta. Şi, la fel ca în cazul muzicii, caracterul intangibil al miresmelor ne permite să le experimentăm într-o stare de imaginaţie visătoare. Mirosul este o invitaţie la călătorie: ne permite să părăsim cursul normal al lucrurilor şi să plecăm într-o aventură, să fim puţin absenţi.

Nu toată lumea îşi doreşte sau are abilitatea de a deveni parfumier, la fel cum nu toată lumea îşi doreşte sau poate să devină maestru bucătar. Dar sunt convinsă că oricine îşi poate regăsi o legătură reală cu simţul mirosului. În fond, scopul meu nu este să disec puterea miresmelor, nici să le dezvălui misterele, ci mai degrabă să permit oricui are

curiozitatea și dorința de a-și trăi pe deplin viața să intre în profunzimea acestei lumi.

Având ca ghizi spirituali aromele scorțișoarei, tămâii, mentei, ambrei cenușii și iasomiei, vom explora viața secretă a parfumului. Pe parcurs ne vom opri la atelierul meu – nu ca să fac parfumieri din voi (doar dacă nu cumva sunteți atât de inspirați!), ci ca să vă prezint aspectele esențiale ale cunoașterii miresmelor. Așa cum, dacă știi să cânți puțin la un instrument, plăcerea muzicii este mai intensă sau, dacă faci un curs de istoria artei, devii un vizitator de muzee mai sofisticat, la fel, înțelegerea lucrurilor de bază din compoziția miresmelor îți va adânci aprecierea față de universul parfumului. Și voi împărtăși rețete de parfumuri ușor de făcut și de mixturi comestibile, băubile și utile care vor dezvălui posibilitățile nelimitate, pline de fantezie, de a crea și a te desfăta cu arome.

## CUM SĂ NE FOLOSIM SIMȚUL OLFACTIV

Imaginează-ți că guști dintr-un vin bun sau că asculți o melodie frumoasă: cei mai mulți dintre noi încep, aproape instinctiv, prin a închide ochii, înlăturând astfel distragerile vizuale. Mirosul trebuie abordat la fel. Închide ochii și îndepărtează sau minimizează orice alți stimuli externi – oferă-ți un loc liniștit, spațios, ordonat, în care să nu existe alte mirosuri. Concentrează-ți atenția asupra senzației aromatice de care ai parte. Nu ar trebui să faci asta în timp ce gândurile îți zboară în altă parte sau să ai o atitudine pasivă. Renunță la reacțiile simple de tipul „da, îmi place" sau „nu, nu-mi place" și încearcă să conștientizezi că orice parfum este viu, impresionant, expresiv și unic. Lasă-ți afinitățile instinctive să iasă la suprafață. Avem sentimente înnăscute față de aromele naturale; ele ne întorc în timp, involuntar, într-o stare primordială în care recunoaștem forma, textura și evoluția unui miros. Chiar dacă nu am mai întâlnit vetiverul,

de pildă, tindem să-l „recunoaștem" ca fiind o aromă exotică, venită din depărtări, cu o textură ierboasă. Lasă-ți simțul mirosului să rătăcească în voie. Observă:

- straturile mirosului (unidimensional sau complex și stratificat)
- forma mirosului (ascuțit, tăios, rotund, obtuz)
- amintirile pe care le evocă
- senzațiile pe care le stârnește

Întreabă-te: dacă ar fi fost o culoare, și nu un parfum, care ar fi fost aceasta? Permite mirosului să se deschidă în fața ta și descoperă ce are el mai frumos, mai remarcabil.

## OBOSEALĂ OLFACTIVĂ

După ce lucrez cu esențe o perioadă mai lungă, ajung, inevitabil, într-un punct de *oboseală olfactivă,* abilitatea mea de a percepe arome ajungând la saturație și fiind diminuată. Sunt ca o cană plină în care nu mai încape nimic.

Așa cum se întâmplă cu toate simțurile, suprastimularea temporară slăbește sensibilitatea. Oamenii de știință cred că sistemele noastre senzoriale sunt calibrate astfel încât să urmărească atent schimbările din mediul înconjurător, iar bombardamentele constante ajung să nu mai fie înregistrate ca variații, stabilind în schimb noi linii de referință. Harold McGee, autor de texte științifice în domeniul gastronomiei, notează: „Chiar dacă miroși o serie de lucruri diferite, ele au anumite substanțe în comun, iar o expunere repetată duce la ignorarea lor de către creier. Atunci, percepția mirosurilor se dezechilibrează."[1]

[1] Harold McGee, e-mail trimis autoarei, 16 decembrie 2013 (n.a.).

Predând, am observat că oboseala olfactivă nu începe concomitent pentru toți studenții, chiar dacă au mirosit aceleași materiale. Unii oameni par a avea un nas mai „rezistent" decât alții. Există și posibilitatea de a-ți crește rezistența pe măsură ce lucrezi cu materiale parfumate. Dar, mai devreme sau mai târziu, oboseala olfactivă se instalează chiar și la cei mai încăpățânați dintre noi.

Boabele de cafea folosite pentru împrospătarea simțului olfactiv obosit sunt un accesoriu omniprezent în magazinele de parfumuri, dar, conform psihologului Avery Gilbert, este doar un truc. „E o joacă plăcută și o idee de marketing bună, dar nu există nicio bază științifică", remarcă el în *What the Nose Knows*. Poate că aroma de cafea oferă o diversiune, dar nu asigură momentul de respiro de care are cu adevărat nevoie nasul.

Iată un leac mai eficient împotriva oboselii olfactive: când observ că esențele cu care lucrez încep să-și piardă din intensitate, inhalez adânc de trei ori printr-o bucată de lână. Un pulover sau un șal este foarte bun: lâna pare să fie cheia. Așa cum teoretizează McGee, poate că e din cauza lanolinei și a celorlalte substanțe grase ale lânii care absorb și neutralizează arome, oferindu-ne aerul inodor de care are nevoie creierul. Respirația prin lână, spune el, „este o variantă mai comodă comparativ cu scosul capului pe geam timp de un minut. În ambele cazuri eviți inhalarea reziduurilor lăsate de parfumurile mirosite"[1].

## CE SUNT ESENȚELE NATURALE?

Te afli adesea în prezența esențelor naturale – sunt cele care dau aroma divină a ierburilor și condimentelor

---

[1] Harold McGee, e-mail trimis autoarei, 16 decembrie 2013 (n.a.).

proaspete, a cojilor de citrice și a batoanelor de vanilie. Dacă răzuiești cu unghia suprafața unei lămâi, pe deget îți va rămâne uleiul esențial din coajă. La plante, uleiurile esențiale sunt acolo unde e și aroma lor, ele putând fi extrase prin diferite metode. De fapt, uleiurile eterice de bună calitate au o aromă a cărei intensitate o depășește pe cea răspândită de planta în sine. Uleiurile esențiale nu sunt același lucru cu uleiurile vegetale presate din semințe, nuci, măsline sau tărâțe de grâu, din care se extrage un ulei gras. „Uleiuri esențiale" este de fapt o formulare improprie, pentru că ele nu conțin grăsimi; lăsate la aer, nu se vor râncezi, evaporându-se complet. Cu alte cuvinte, ele reprezintă compuși aromatici volatili ale căror molecule se transformă rapid în vapori, lăsându-se purtați spre nasurile noastre. (Tehnic vorbind, aceste materiale au de obicei o masă moleculară mai mică de 300.) Sunt extrase și condensate într-o formă lichidă concentrată, perfectă pentru crearea parfumurilor și a aromelor, dar ceea ce ar trebui să reținem este că folosind aceste extracte este ca și cum am lucra cu abur.

La plante, miresmele se află în diferite părți ale acestora: în scoarță (scorțișoară), în rădăcini (ghimbir), în floare (cuișoare, șofran), în frunze (busuioc, tarhon, dafin, măghiran, rozmarin, mentă, salvie, cimbru), în semințe (chimion, coriandru, nucșoară, ienibahar, anason, ienupăr, cardamom) și în coajă (lămâie, limetă, portocală, grepfrut). Uneori, părți diferite ale aceleiași plante produc esențe complet distincte. De exemplu, din frunzele și ramurile portocalului amar se extrage uleiul de petitgrain, din flori se poate obține ulei de portocal și neroli, iar din coaja fructului, uleiul esențial de portocală amară.

*Atenționare*: Anumite esențe naturale pot cauza reacții alergice; în timpul sarcinii, acestea ar trebui evitate. Pentru recomandări de siguranță, consultați *Essential Oil Safety: A Guide for Health Care Professionals* de Robert Tisserand.

Asociația Internațională a Producătorilor de Parfum (International Fragrance Association – IFRA) a întocmit o listă de recomandări, actualizată periodic, destinată producătorilor de parfumuri comerciale. Lista este disponibilă pe site-ul www.ifrafragrance.org.

### ULEIURI ESENȚIALE

Uleiurile esențiale reprezintă cea mai vastă categorie de materii prime pentru parfumuri și cea mai larg răspândită, datorită popularității fantastice de care se bucură aromaterapia.

Uleiurile esențiale din cojile citricelor sunt extrase prin simplă presare. Majoritatea celorlalte plante trec printr-un proces de distilare cu apă. Metoda ține cont de faptul că multe substanțe ale căror temperaturi de fierbere sunt mult mai mari decât cele ale apei se evaporă când sunt amestecate cu vapori. Substanța volatilă nu trebuie să fie solubilă în apă, astfel încât la răcire să se separe de distilatul apos, menținându-se într-o stare relativ pură. În distilarea directă, materialele provenite din plante se află în contact cu apa aflată la fierbere. Distilarea cu abur este o metodă mai fină, folosită pe scară largă, de extragere a uleiurilor esențiale.

### CONCENTRATE SOLIDE ȘI EXTRACTE ALCOOLICE[1]

Chiar și distilarea cu abur poate fi un proces prea grosier pentru unele materii prime, în special pentru flori, ale căror molecule natural parfumate se descompun la temperatura necesară distilării. Uleiurile din flori naturale sunt distilate prin extracție cu solvenți. Folosind această metodă, florile proaspete sunt puse pe site de metal, în

---

[1] În original, *concrete* (în traducere mot-à-mot „beton") și *absolute* („absolut"), termeni preluați uneori ca atare în textele din domeniul parfumeriei (n. tr.).

recipiente închise ermetic. Un solvent lichid, de obicei hexanul, circulă deasupra florilor pentru a dizolva uleiurile esențiale. În urma acestui proces, florile lasă o cantitate destul de mare de materii ceroase, formându-se o pastă cu o consistență semisolidă. Concentratele solide au o aromă delicată, dar în același timp sunt și foarte persistente. Cu toate că nu sunt complet solubile în alcool, ele sunt perfecte pentru crearea parfumului solid. Dacă sunt infuzate într-un parfum lichid, trebuie filtrate reziduurile insolubile după procesul de maturare.

Dizolvând materiile ceroase în alcool pur (etanol) și îndepărtând reziduurile solide, concentratul solid se transformă în extract alcoolic (extracte pure, „absolute") – o esență lichidă foarte concentrată, solubilă în alcool. Extractele alcoolice sunt esențele florale cele mai apropiate de realitate, fiind și cele mai concentrate. Sunt mult mai rezistente decât uleiurile esențiale, iar aroma lor are o intensitate și o finețe fără egal. Sunt și cele mai scumpe ingrediente din parfumerie.

### EXTRACTE CU $CO_2$

Extracția cu bioxid de carbon este o metodă relativ nouă, similară cu distilarea. La temperaturi normale, bioxidul de carbon este de obicei gazos. Dar, aplicând o presiune suficient de mare, se poate transforma într-un lichid cu proprietăți asemănătoare altor solvenți lichizi. În locul apei sau al aburului, bioxidul de carbon presurizat este pompat într-un vas cu masă vegetală, pentru a extrage uleiul esențial împreună cu alte substanțe precum pigmenți și rășini. Procesul poate avea loc la temperaturi mai mici decât în cazul distilării cu apă, în jur de 38 de grade Celsius. Și, spre deosebire de solvenții lichizi, tot ce trebuie să faci ca să separi aromele de $CO_2$ este să readuci temperatura la normal. Datorită schimbărilor treptate de temperatură, uleiurile extrase cu bioxid de carbon au

constituția cea mai apropiată de uleiurile propriu-zise, ele aflându-se chiar în planta folosită ca materie primă.

### SUBSTANȚE AROMATICE IZOLATE DIN SURSE NATURALE

Un ulei esențial este un cocteil din diferite tipuri de molecule aromatice: constituenți majori, constituenți minori și urme. O substanță aromatică izolată din surse naturale este o componentă aromatică separată de altele, așa cum separi gălbenușul de albuș pentru a-l folosi într-o rețetă. Substanțele aromatice izolate le-au permis parfumierilor să-și extindă paleta aromelor, mai ales în cazul parfumurilor florale, dându-le o textură mai ușoară, mai aerisită.

Companiile de parfumerie industrială folosesc frecvent un singur constituent aromatic pe care îl produc folosind diverse substanțe chimice de bază. Acestea sunt numite uneori „identic naturale", deși ele nu au fost izolate din materiale naturale.

## ULEIURI ESENȚIALE PENTRU SAVOARE

Bucătarii întrebuințează de mult uleiurile esențiale pentru savoarea pe care o oferă, folosind un pistil și un mojar pentru pisarea mirodeniilor sau rupând frunzele diverselor ierburi pentru degajarea aromei. Englezoaica Patience Gray, maestră în arta culinară, subliniază importanța aromei în gustul alimentelor: „Secretul gastronomiei stă în eliberarea aromei și în arta transmiterii ei."[1]

*Cooling Cups and Dainty Drinks*, o carte de bucate din 1869, oferă o serie de tehnici pentru maximizarea eliberării

---

[1] Patience Gray, *Honey From a Weed*, Harper and Row, New York, 1987 (n.a.).

# 2

# Gustul aventurii

## SCORŢIŞOARA

„Eu sunt soţia culegătorului de scorţişoară. Miroase-mă."

MICHAEL ONDAATJE, *The Cinnamon Peeler*

Pe măsură ce mă adânceam în incredibila și bogata istorie a parfumului, era ca și cum mergeam pe urmele celor care o creaseră, căutând ingrediente necunoscute, nemirosite și negustate din întreaga lume. De fiecare dată când găseam o esență nefamiliară și cu rezonanță irezistibilă prin vechile mele cărți despre parfumerie, mă simțeam obligată să-i dau de urmă ca să lucrez cu ea; pur și simplu trebuia să o am.

Căutarea celor mai intense, a celor mai speciale ingrediente aromatice, în forma lor cea mai pură, a rămas una dintre activitățile mele favorite ca parfumier. Mă simt ca o regină cutezătoare, mergând pe Drumul Mirodeniilor – mie îmi aparține vânătoarea. Dulce, respingător, condimentat, putred – toate mi se par fascinante. Îmi plac istoriile complicate ale ingredientelor și caracterele lor complexe care însuflețesc paleta naturală a parfumierului. Sunt delicate și în același timp înțepătoare, proaspete și decadente, florale și fecale (da, fecal-floral este un termen folosit în arta parfumeriei – dar mai multe despre asta mai târziu). Chiar și numele au puterea să te seducă: costus, ylang-ylang, *Choya loban*, Boronia, zibeta, boabele de tonka, Champaca. Unele denumiri – ambra cenușie, iasomia, lemnul de santal, tămâia, smirna – sunt asociate cu mituri și legende, istorie antică și obiceiuri exotice; ele evocă imaginile călătoriilor lungi în deșert și ale scenelor de toropeală senzuală. Iar

aromele în sine te fac să uiți de tine: te scot din rutina zilnică și te duc undeva departe, hrănindu-ți și alimentându-ți apetitul pentru neobișnuit, inaccesibil, indescriptibil.

Mirodeniile erau necunoscute în Occident până când au fost aduse din cele mai îndepărtate locuri, devenind un jucător important în comerțul internațional și în politica de cuceriri. Să căutăm legătura dintre miresme și apetitul pentru aventură presupune să mergem pe urmele mirodeniilor și ale poveștilor bogate și variate de care sunt înconjurate. Vom lăsa scorțișoara – prima dintre cele cinci arome „rock star" – să deschidă drumul.

## ÎN URMA PARFUMULUI

Se spune că lumea a fost descoperită în urma parfumului. Civilizații au fost construite, averile au fost câștigate și pierdute, în căutarea prețioaselor substanțe aromatice – mirodenii sau alte ingrediente înmiresmate. Nu e un mister pentru mine de ce procurarea lor merita osteneala caravanelor de cămile și a călătoriilor cu cargoboturi, traversări periculoase a zeci de granițe și ape tulburi, mii de kilometri extenuanți, veac după veac. Sau de ce dezvoltarea comerțului cu mirodenii în zona Mediteranei a fost un motiv suficient de puternic pentru Alexandru cel Mare să întemeieze marele oraș-port al Egiptului și să-i dea propriul nume. Este ceea ce l-a făcut pe Columb să navigheze pe alt drum în jurul lumii, căutând o rută mai scurtă către mirodeniile pe care le dețineau „indienii" întâlniți în călătoriile lui. I-a făcut pe olandezi și pe portughezi să poarte războaie timp de șaizeci de ani pe teritoriile americane, în Africa, în India și în Orientul Îndepărtat. Este același motiv pentru care și eu sunt atât de atrasă de ele: mirodeniile miros bine! Așa cum o spune și Paul Freedman în *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*, „este imposibil să exagerezi importanța

parfumului, a miresmelor minunate, amețitoare, într-o lume a mirosurilor neplăcute, a decăderii și a imperfecțiunii"

Mirodeniile și parfumurile sunt menționate în arhivele Sumerului antic, care s-a dezvoltat în jurul anului 3000 î. Hr. în regiunea Mesopotamiei. În sumeriană, cuvântul pentru parfum este compus din semne cuneiforme însemnând „ulei" și „dulce" În acea perioadă, ca și în mileniile care au urmat, infuziile din uleiuri și mirodeniile erau folosite pentru crearea parfumurilor[1].

În secolul al III-lea î. Hr., Alexandru cel Mare a extins accesul grecilor de la Marea Adriatică la fluviul Ind și a fondat portul Alexandria ca să dezvolte comerțul cu mirodenii în Marea Mediterană. După cucerirea Gazei s-a întors cu tămâie, cu care să înmiresmeze templele grecești, iar din Persia a adus șofran, pe care, amestecat cu orez, îl folosea în infuzii sau chiar în apa de baie (ca remediu pentru rănile de război). Grecii antici erau amatori de amestecuri complicate de condimente cu mirosuri persistente pe care le presărau pe așternuturi, pe haine și pe corp. „Miresmele simple, pure, par a fi o preferință relativ modernă", constata Edward H. Schafer în *The Golden Peaches of Samarkand: A Study of T'ang.*

Șofranul, piperul negru și ghimbirul erau actori-cheie în comerțul cu mirodenii. Din Roma antică până în vremurile medievale, dar și mai târziu, în timpul Renașterii, condimentele puternice erau ultimul răcnet în materie de preparate culinare de tot felul – asta până în secolul al XVIII-lea, când bogăția neostentativă a gastronomiei clasice franțuzești a impus standardul în majoritatea țărilor din Occident,

---

[1] Shimshon Ben-Yohoshua, Carole Borowitz și Lumir Ondřej Hanuš, „Frankincense, Myrrh, and Balm of Gilead: Ancient Spices of Southern Arabia and Judea", în *Horticultural Reviews*, volumul 39, prima ediție, editat de Jules Janick, Wiley-Blackwell, 2012 (n.a.).

folosind asemenea condimente curajoase doar pentru deserturi și budinci. Se credea că oamenii din vremurile de altădată utilizau condimente pentru a împiedica alterarea cărnurilor sau pentru a masca gustul și mirosul alimentelor stricate. Dar mirodeniile nu păstrează carnea prea bine, în comparație cu sarea sau conservarea prin afumare și murare; iar gustul oribil al cărnii stricate nu poate fi mascat sau îmbunătățit prea mult de mirodenii. În plus, în acele vremuri carnea era relativ ieftină, în timp ce condimentele erau foarte scumpe. Adevărul este că oamenii mâncau alimente condimentate doar pentru gustul pe care-l ofereau.

Sigur, ideea că aceste substanțe prețioase și greu de găsit proveneau din locuri îndepărtate le oferea o savoare suplimentară, făcându-le și mai valoroase. Una dintre mirodeniile pe care grecii o prețuiau în amestecurile lor era *silphium*. În jurul anului 630 î. Hr., ei au fondat colonia Cirene, aflată pe teritoriul actual al Libiei, doar ca să exploateze acest condiment indigen, fapt ce a generat șapte secole de negoț frenetic până să dispară din cauza supraconsumului.

Pentru că mirodeniile creșteau în climate foarte diferite și era nevoie de un an sau chiar mai mult până să ajungă în piețele din Occident, ele erau într-o formă uscată, care nu spunea prea multe despre starea lor originală. Foarte puțini europeni au văzut ghimbir, piper, nucșoară sau cuișoare proaspăt culese și încă și mai puțini le-au văzut în forma lor naturală, ca parte componentă a unei plante – încă o sursă de mister. Cazul ierburilor era diferit. Multe dintre ele creșteau natural în Europa, iar vechile ghiduri de botanică includeau desene amănunțite ale acestora. Chiar și frunzele plantelor care nu se găseau prin părțile locului erau ușor de închipuit în contextul lor original. Dar desenele cu mirodenii tropicale din aceeași perioadă sunt total fanteziste: erau bizare, necunoscute. Abia în

secolul al XIII-lea, când Marco Polo a vizitat India și sudul Asiei, oamenii au început să-și facă o idee despre cum cresc mirodeniile tropicale.

Condimentele nu doar că arătau exotic, dar și gustul era exotic – înțepător de aromatice, mai ales când erau deja uscate. Merită să ne oprim o secundă și să ne întrebăm de ce se întâmpla asta, privind dintr-o perspectivă evolutivă. Spre deosebire de aromele atractive ale florilor, spre exemplu, aromele mirodeniilor se dezvoltau adesea ca repelenți ai prădătorilor, devenind chiar toxice pentru ei. Și totuși aceleași mirosuri respingătoare pentru dăunători sunt folosite de oameni în gastronomie, medicină și estetică. Cheia, așa cum splendid o spune Harold McGee în cartea lui fundamentală, *On Food and Cooking*, este intensitatea: „Oamenii au reușit să prețuiască aceste arme create ca să ne țină la distanță. Un principiu simplu al artei culinare face ca mirodeniile și ierburile să fie nu doar comestibile fără a fi toxice, ci chiar delicioase: diluarea. Dacă mușcăm dintr-o frunză intactă de oregano sau dintr-o boabă de piper, dozele concentrate de substanțe chimice defensive ne copleșesc și ne irită simțurile; dar aceleași chimicale presărate în mâncare – câteva miligrame la 500 de grame sau un kilogram – stimulează simțurile fără a le copleși. Ele adaugă arome pe care grânele și cărnurile noastre nu le au, făcând mâncărurile mai complexe și mai interesante."

## TITANUL COMERȚULUI CU MIRODENII

Scorțișoara, astăzi un ingredient comun în aproape orice bucătărie, era de departe cea mai prestigioasă dintre mirodeniile estice. În secolul al V-lea î. Hr., Herodot a oferit această relatare fantezistă despre culesul scorțișoarei în sălbăticie:

„Bețele pe care noi, grecii, le numim *kinamomon* sunt strânse de păsări de dimensiuni mari în cuiburile lor construite din nămol uscat pe piscurile abrupte ale versanților de munte, acolo unde niciun om nu poate urca. În aceste condiții, arabii au inventat o procedură ingenioasă. Taie leșurile animalelor de povară asemenea boilor sau măgarilor în bucăți mari și le duc acolo; apoi lasă hălcile de carne în apropierea cuiburilor și se retrag la o distanță suficient de mare. Păsările vin jos și cară bucățile de carne înapoi în cuiburile lor – dar cărnurile sunt prea grele pentru cuiburi. Ele se strică și cad pe pământ, acolo unde arabii vin să ia ceea ce căutau. Așa se culege scorțișoara în acea parte a Arabiei, iar de acolo este trimisă în toată lumea."[1]

Egiptenii foloseau scorțișoara în procesul mumificării, iar grecii și romanii o întrebuințau în ritualuri religioase, punând bețe de scorțișoară în focurile rituale pentru eliberarea fumului aromatic sau arzându-le ca pe tămâie. O istorisire a lui Filostrat (Lucius Flavius Philostratus), din secolul al II-lea î. Hr., descrie o băutură conținând scorțișoară, pietre prețioase și bucăți de șarpe, despre care se spunea că oferă abilitatea de a vorbi cu animalele[2]. Un împărat roman avea coroane făcute din scorțișoară și acoperite cu aur bătut. Pliniu cel Bătrân considera că 350 de grame de scorțișoară aveau aceeași valoare cu cinci kilograme de argint. A devenit titanul comerțului cu mirodenii, fiind căutată nu doar pentru întrebuințările culinare, ci și pentru abilitatea ei de a puncta ținuta unui parfum, mai ales în combinație cu ingrediente florale.

---

[1] Herodot, citat în Andrew Dalby, *Dangerous Tastes: the Story of Spices*, University of California Press, Berkeley, 2000 (n.a.).

[2] Jack Turner, *Spice: The History of a Temptation*, Alfred A. Knopf, New York, 2004 (n.a.).

Era o luptă constantă pe Drumul Mirodeniilor pentru descoperirea surselor, controlul negoțului și chiar preluarea producției de condimente, dacă nu chiar și a pământurilor în sine. Aproape toți erau interesați să facă parte din „operațiunea scorțișoara", iar controlul asupra rețelei de aprovizionare a trecut în decursul timpului prin multe mâini. Inițial, romanii își procurau scorțișoara prin intermediari arabi care aduceau condimentul în Alexandria pe rutele comerciale de pe uscat. Mai târziu, negustorii venețieni au deținut monopolul asupra comerțului cu mirodenii în Europa, dar când sultanii mameluci și Imperiul Otoman l-au preluat, negustorii europeni au căutat alte rute de aprovizionare. Într-un final, negustorii portughezi au ajuns la începutul secolului al XVI-lea la sursa originală a scorțișoarei – Ceylon (în prezent, Sri Lanka) –, întemeind acolo un fort pentru protejarea monopolului care va dura peste o sută de ani. Apoi au venit negustorii olandezi care au preluat controlul în urma semnării unui tratat cu teritoriile centrale din Regatul Kandy, în următorii douăzeci de ani alungându-i pe portughezi.

Importanța mirodeniilor poate fi dedusă din reglementările și controlul pe care le-au generat. Odată ce au înființat plantații de scorțișoară în Ceylon, olandezii s-au străduit să restricționeze cultivarea acesteia pe insulă. Realizând că era în joc existența lor, culegătorii băștinași de scorțișoară au încercat să se opună, dar olandezii au decretat că oricărui muncitor implicat în ceea ce ei numeau un act de rebeliune – precum tăierea unui arbust de scorțișoară – îi va fi amputată mâna dreaptă. Mai mult, luarea unei semințe de scorțișoară de pe insulă sau cumpărarea scorțișoarei pe piața neagră erau crime pedepsite cu moartea. Acest regim al terorii a avut atât de mult succes, încât a dus la o abundență de scorțișoară de Ceylon, rezultând o scădere evidentă a rentabilității. Răspunsul olandezilor a fost să ardă surplusul de rezerve nu doar în Ceylon, ci și la capătul

rutei, în Amsterdam, unde mirosul de scorțișoară a acoperit orașul zile întregi[1]. Dar păsările erau în afara controlului olandez; conform legendei, ele au luat în zbor semințele de scorțișoară, care se găseau acum din belșug, și le-au plantat în alte țări, scrie W.M. Gibbs în cartea-reper *Spices and How to Know Them*, publicată în 1909.[2] (Cel puțin asta spune legenda; probabilitatea este că aceleași specii erau native și în India continentală și în Myanmar.)

Cu sau fără contribuția păsărilor, scorțișoara a rămas un produs extrem de profitabil. Gibbs menționează că proprietarii plantațiilor sau ai „grădinilor" de scorțișoară din Ceylon trăiau regește – „unele sculpturi din lemn din casele lor valorează, fără nicio exagerare, greutatea lor în aur" La vremea aceea, scorțișoara adevărată se vindea chiar și cu o sută de dolari pentru 500 de grame, „în timp ce scorțișoara chinezească (casia) care se găsește de obicei în băcăniile noastre se vinde angro la șase, șapte cenți pentru aceleași 500 de grame"[3].

Uleiul de scorțișoară de cea mai bună calitate se deschide cu o notă de prospețime ușor dulceagă și evoluează într-o aromă persistentă dulce-picantă, terminând cu tonuri dulci, uscate. Aroma înțepătoare crește treptat, având nuanțe florale și de cuișoare. Casia (și alte tipuri inferioare de scorțișoară) te lovește brusc, cu aroma și gustul micuțelor bomboane roșii cunoscute sub numele de Red Hots. Calitatea scorțișoarei adevărate este infinit superioară celei casia, dar există diferențe enorme și între soiurile de scorțișoară de calitate, chiar între cele derivate din diferite părți ale aceluiași arbore. Esența aromatică este distribu-

---

[1] W.M. Gibbs, *Spices and How to Know Them*, The Matthews-Northrup Works, Buffalo, 1909 (n.a.).

[2] *Ibidem* (n.a.).

[3] *Ibidem* (n.a.).

ită, cu intensități variate, pe tot cuprinsul arborelui, fiecare parte a acestuia având o aromă distinctă care poate fi întrebuințată în diferite feluri. Din fiecare lăstar se poate extrage ulei de o calitate diferită față cel produs dintr-o ramură vecină. Gibbs explică: „Ierarhizarea calitativă depinde de poziția pe ramură; vlăstarii care pornesc de la mijloc sunt cei mai buni, pe locul doi sunt cei din partea de sus, iar pe locul trei, cei de la bază, din partea mai groasă a ramurii."[1]

Mai mult, ramurile expuse direct la soare „au o coajă mai înțepătoare și mai condimentată decât cele care cresc la umbră. [...] Calitatea este determinată de grosimea ramurii – cu cât este mai subțire și mai flexibilă, cu atât este mai bună. Cele de calitate superioară sunt netede, puțin lucioase și au o culoare galben-pal. Acest tip de vlăstar se îndoaie înainte de a se rupe, iar când apare fractura se despică, așchiile având un gust agreabil, cald și aromatic, cu o notă puțin dulceagă".[2] Calitatea scorțișoarei depinde mult și de condițiile în care crește arborele; un pământ mlăștinos produce o scoarță poroasă atât de lipsită de aromă, încât poate fi folosită doar în combinație cu o scorțișoară de calitate mai bună.

Procesul de recoltare a scorțișoarei nu s-a schimbat foarte mult de cel descris de Gibbs acum un secol. În prima fază, „mugurii" vlăstarilor mai delicați sunt tăiați și lăsați să fermenteze puțin. Culegătorii taie frunzele și ramurile, apoi râcâie coaja exterioară de pe ramuri. Coaja interioară este șlefuită atent cu o bară de alamă, ca să se omogenizeze țesuturile și să se fragmenteze până când se desprinde de pe ramuri. Apoi, folosind o unealtă specifică meșteșugului său – un cuțit mic și curbat numit *kokaththa* –, culegătorul face două crestături paralele pe băț și eliberează cu

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

[2] *Ibidem* (n.a.).

iscusință coaja de pe ramură într-o singură bucată. Cojile sunt așezate atent în straturi, una într-alta, îmbinând capetele pentru a face rulouri lungi care se lasă la uscat câteva zile. Rulourile de scorțișoară care au dobândit o textură ca a hârtiei și o culoare potrivită sunt tăiate în bucăți de exact 42 de inchi.[1]

În Sri Lanka, cojitul arborelui de scorțișoară este meșteșugul specific castei Salagama, care duce mai departe practicile tradiționale. Legătura lor cu forța aromei de scorțișoară este descrisă splendid în poemul lui Michael Ondaatje, *The Cinnamon Peeler:*

„De-aş fi culegător de scorţişoară
m-aş avânta până lângă patul tău
şi ţi-aş lăsa pe pernă urme de praf
de scoarţă aurie.

Sânii și umerii ți-ar mirosi numai și numai a scorțișoară
n-ai mai putea să mergi niciodată prin piețe
fără ca toată lumea să afle ocupația degetelor mele
plutind ușor deasupra ta. Orbii
se vor poticni, știind sigur de cine s-au apropiat
deși te-ai putea îmbăia
sub streșinile pline de apă, în timpul musonului.
[...]
Ți-ai apropiat pântecele
de mâinile mele
prin aerul fierbinte și-ai spus
Eu sunt soția culegătorului de scorțișoară. Miroase-mă."[2]

---

http://www.theculturelist.com/2013/01/28/the-cinnamon-peeler-life-sri-lanka-madu-ganga/, *The Cinnamon Peeler's Life*, 28 ianuarie 2013, de Lauren Rayner (n.a.).

[2] Traducere de Rodica Grigore publicată în revista *Contemporanul*, anul XX, nr. 8 (689), august 2009 (n. tr.).

Ondaatje vede mireasma puternică a scorțișoarei eliberată din coaja arborelui și concentrată pe mâinile culegătorului. Practic vorbind, aroma scorțișoarei și a altor mirodenii poate fi extrasă pentru întrebuințarea în preparatele culinare și în parfumuri prin distilarea cu abur, obținându-se un ulei esențial însutit mai concentrat decât aroma mirodeniilor simple tip pudră. Această concentrare de arome face ca uleiurile esențiale să fie foarte utile în parfumerie; dar procesul de extragere este mult mai scump decât condimentul, care e mai ușor de procesat, de manevrat, de ambalat și de transportat în cantități mari – iar uleiul esențial își pierde din concentrație până ajunge la consumator din pricina evaporării.

Îmi place istoria pestriță a scorțișoarei la fel cum îmi place să încerc diversele variante ale parfumului său, diferite de la regiune la regiune, de la arbore la arbore, de la ramură la ramură, de la esență la esență, ca să o găsesc pe cea mai frumoasă. Când caut o esență, mă bazez în primul rând pe simțul meu olfactiv, nu pe costuri, pe descrierea producătorului sau pe orice alte informații neesențiale. Cum spuneam mai devreme, scorțișoara inferioară și uleiul ieftin de casia extras din arborii chinezești sunt deseori folosite în aromele de scorțișoară și au acea notă înțepătoare a bomboanelor Red Hots. O perioadă am întrebuințat în colecția mea de esențe un ulei de scorțișoară foarte cald și dulce din Ceylon și, chiar dacă era scorțișoară adevărată, mi se părea puțin prea tăioasă pentru gustul meu. Am tot căutat la diferiți distribuitori până să găsesc o esență de scorțișoară javaneză, extrasă cu bioxid de carbon, care avea complexitatea uleiului esențial folosit până atunci, dar era mai delicată și mai șlefuită; am simțit că se va potrivi mai bine în combinație cu alte arome și miresme.

Am descoperit că există diferențe de calitate și în cazul altor uleiuri esențiale. De pildă, pentru o lungă perioadă, găseam doar esențe de ghimbir distilate din rădăcini

uscate. Aromele erau calde, dar chiar și cele de calitate mai bună aveau un aer stătut, cu un miros și un gust obscur și greu. Am găsit un cultivator din Jakarta care distila ghimbirul din rădăcini proaspete; a fost o revelație – o aromă ușoară, limpede, citrică și aproape dulce. Uleiurile erau atât de diferite unul de altul încât păreau două condimente diferite. Uleiul esențial de piper negru a fost o altă surpriză, o oportunitate să experimentez toate aromele și gusturile piperului negru fără acea iuțeală care îți distrage atenția. A trebuit din nou să testez diferite varietăți înainte să mă opresc la una din Madagascar, cu o notă de final care se îmbina minunat cu a sa aromă uscată, puțin lemnoasă.

La fel ca vinul, mirodeniile și esențele naturale derivate din ele depind de *terroir* – nuanțele distinctive ale solului, aerului și apei din zona în care cresc. În cazul lor, este de obicei vorba despre un *terroir* deosebit de exotic. Dar (la fel ca în cazul vinului) un anume *terroir* nu este neapărat garanția calității. Aceasta depinde și de soiul plantei, de starea ei de sănătate și de condițiile de creștere, de procesul de recoltare, de cât de mult este ținută până la distilare și de ce condiții și ce metode de distilare se folosesc. În prezent, cumpăr ulei de trandafir de la un cultivator mic din Turcia, iar de fiecare dată când rămân fără, îmi țin respirația în așteptarea aprovizionării, rugându-mă ca furnizorul meu să aibă încă afacerea și să extragă esențe de trandafir la fel de minunate precum cele din lotul anterior.

## MONEDĂ COMUNĂ

Încă din cele mai vechi timpuri, substanțele aromatice erau prezente în toate aspectele importante ale vieții: hrană (ca asezonare), frumusețe (ca parfum), sănătate (ca medicament) și viață spirituală (prin rolul lor în ritualuri). Multe dintre materialele folosite în arta culinară erau

valorificate și în parfumerie, iar apetitul pentru miresme a contribuit semnificativ la freamătul comercial al Drumului Mirodeniilor. Cuvântul *spice* (condiment, mirodenie) vine din latinescul *species*, cu sensul de marfă de calitate aleasă in comparație cu articolele comerciale obișnuite. Mirodeniile, în prezent asociate mai mult cu arta culinară, erau pe vremuri omniprezente în toate remediile, antidoturile și chiar în farmecele de dragoste. În rațiunea clasică, asemenea ingrediente se găseau în unguente, pudre frumos mirositoare, cosmetice, bețișoare parfumate și medicamente. Hipocrate prescria piper nu pentru asezonarea mâncării, ci pentru tratarea bolilor.[1]

Mirodeniile, ca ingrediente majore în fumigație, sunt predecesorul timpuriu al aromaterapiei. Bisericile și casele erau pătrunse de miresmele rășinilor aromatice, care accentuau sentimentul de spiritualitate și de bunăstare emoțională. Indiferent dacă erau consumate sau inhalate – pentru sănătate, savoare, înfrumusețare sau adorare – ele creau o atmosferă a rafinamentului. Universal necesare și dorite, au devenit bunuri valoroase și, nu după mult timp, simboluri ale prosperității și statutului.

La fel ca în cazul restricțiilor impuse de colonizatorii olandezi asupra înmulțirii și a producției de scorțișoară, în lumea antică s-a dezvoltat un sistem complex de clasificare și reglementare în jurul comerțului și al întrebuințării mirodeniilor, un index al valorii și importanței lor sociale. În tratatul său intitulat *Despre mirosuri*, filozoful grec Teofrast a creat un sistem de clasificare a condimentelor, punând la punct și câteva principii pentru îmbinarea lor: „Mirodeniile trebuie să fie combinate și se împart în două categorii: umede și uscate sau lichide și solide. Există trei

---

[1] J. Innes Miller, *The Spice Trade of the Roman Empire: 29 B.C. to A.D 641*, Oxford University Press, Londra, 1969 (n.a.).

combinații posibile: solide cu lichide, lichide cu lichide și solide cu solide. De asemenea, există o a treia, dar și o a patra componentă – fixatorul de culoare și de miros, precum rădăcinile unor tipuri de iriși și șofranul. [...] Condimentele au ca scop crearea unui gust mai plăcut, în vinuri, de pildă, sau a unui miros agreabil, ca în cazul parfumurilor. Mirodeniile sunt folosite în toate unguentele, dar și pentru îngroșarea uleiurilor și pentru eliberarea unui miros plăcut."[1]

O întrebuințare mai specializată a condimentelor apărea în prepararea antidoturilor, folosite în special de cei aflați la putere, pentru care pericolul de otrăvire era omniprezent. Se spune că un antidot preparat în anul 80 î. Hr. pentru regele Mitridate al VI-lea, un puternic dușman al Romei, de către Crateuas, medicul său personal de la curte, conținea aproape toate mirodeniile cunoscute la momentul respectiv, inclusiv costus (o plantă din familia ghimbirului), iris, cardamom, anason, nard, casia, silphium, stirax, ricin, tămâie, smirnă, frunze și coajă de scorțișor, galban, șofran și ghimbir. „Măcinate împreună, legate cu miere și amestecate cu vin, erau un antidot bun împotriva celor mai puternice otrăvuri", nota enciclopedistul roman Celsus în a lui *De Medicina*, un compendiu scris în jurul anului 20 d. Hr.[2] Se spune că amestecul era atât de eficient încât Mitridate nu a reușit să se otrăvească singur ca să evite capturarea de către generalul roman Pompei.

Romanii clasificau mirodeniile în funcție de aroma lor preponderentă: dulce, iute, amară sau astringentă. Smirna era considerată amară și astringentă, scorțișoara și costusul erau iuți și înțepătoare, în timp ce casia era și mai iute și mai înțepătoare, dar și astringentă. Cardamomul, obligeana și nardul erau „fierbinți" Condimentele erau

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

[2] *Ibidem* (n.a.).

adesea îmbibate în vin dulce înainte de a fi folosite, spre beneficiul atât al vinului, cât și al condimentului.

Un set de reguli de prin anul 900 aparținând unei parfumerii din Constantinopol indică atât gama de bunuri puse la dispoziția clienților, cât și nevoia de reguli pe care o au o industrie pe deplin dezvoltată și cei aflați în serviciul ei.

REGULI PENTRU PARFUMIERII
DIN CONSTANTINOPOL

Fiecare parfumier trebuie să aibă propriul său magazin, și nu să invadeze un altul.
Membrii breslei trebuie să stea cu ochii unul pe altul pentru a preveni vânzarea produselor contrafăcute.
Nu au voie să stocheze bunuri de calitate inferioară în magazinele lor: un miros dulce și unul neplăcut nu merg bine împreună.
Pot vinde piper, nard, scorțișoară, lemn de agar, ambră cenușie, mosc, tămâie, smirnă, balsam, plantă de indigo, plante tinctoriale, lapislazuli, lemn galben, storax, pe scurt, orice produs folosit în parfumerie și vopsitorie.
Prăvăliile lor trebuie să se afle între Piatra Milion[1] și venerabila icoană a lui Hristos care stă deasupra Arcadei de Bronz, astfel încât aroma să fie purtată în sus, spre icoană, și în același timp să umple vestibulul palatului regal.[2]

Cea mai grăitoare dintre reguli este ultima. Mai presus de toate, dimensiunea spirituală a comerțului cu mirodenii era mult prea importantă ca să fie pur și simplu lăsată în voia toanelor negustorești.

---

[1] Bornă kilometrică ridicată la începutul secolului al IV-lea și care reprezenta punctul 0 al oricărei măsurători (n. tr.).

[2] Din *The Book of the Eparch*, tradus în *Flavours of Byzantium*, de Andrew Dalby, Totnes, 2003, citat de Paul Freedman în *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*, Yale University Press, New Haven, 2008 (n.a.).

În Evul Mediu, comercianții de mirodenii și farmaciștii vindeau o gamă din ce în ce mai largă de produse. Dieta europeană medievală a nobilimii includea mai multe mirodenii decât oricând, dar prețurile ridicate erau determinate și de întrebuințarea lor în tratamentele medicale, în ritualurile religioase și în parfumerie, iar modalitățile de distribuție erau la fel de complexe. La origine, termenul modern *grocer* („băcan") se referea la negustorii de mirodenii care manevrau cantități mari de produse, în sistem angro. Mojarul și pistilul rămân un simbol al farmacistului, amintindu-ne că sfărâmarea și pisarea substanțelor aromatice pentru eliberarea, captarea și amestecarea uleiurilor esențiale erau un proces comun atât acestuia, cât și bucătarului. „Se pare că negustorii medievali de mirodenii și farmaciștii lucrau cu diferite tipuri de produse a căror legătură nu era foarte clară: condimente comestibile, doctorii, dulciuri (preparate medicinale, dar și fructe confiate, nuci și mirodenii glazurate, nugale, cofeturi de toate felurile), băuturi (vinuri fortificate și condimentate), ceară (candele și parafină), hârtie și cerneală", scrie Paul Freedman în *Out of the East*. „Asemenea stabilimente puteau să vândă paste făinoase, dar și praf de pușcă."

De multe ori, cele mai complete evidențe ale stocurilor deținute de negustori apăreau în inventarele de proprietate catalogate după moartea lor pentru stabilirea moștenirilor. Registrul contabil detaliat ținut de un negustor din Barcelona în jurul anului 1378 conținea peste două sute de produse distincte și cel puțin o sută de substanțe aromatice păstrate în diverse forme și pentru diferite întrebuințări. „Registrele post-mortem ale băcanilor londonezi din timpul lui Richard al II-lea (1377–1399) arată că, pe lângă mirodenii și doctorii, ei vindeau și săpun, miere, alaun, petrol lampant, semințe, rășini și catran... Se remarcă în special produsele zaharoase de lux, precum gutuile, anasonul, migdalele, ghimbirul și chiar păsări de dimensiuni mici (ciocârlii,

spre exemplu) glazurate sau caramelizate", relatează Freedman în *Out of the East*. Stocul lăsat de un farmacist din Dijon în 1439, adaugă el, conținea peste douăzeci de tipuri de mirodenii și „articole exotice din gama perlelor, coralilor, lemnului de agar, camforului, ambrei cenușii sau tămâii"

Pentru scopuri culinare, pe lângă scorțișoara rămasă la fel de populară ca rutele comerciale pe care le-a dezvoltat, piperul negru, ghimbirul și șofranul erau mirodeniile cele mai căutate. Din timpurile medievale și până în prezent, niciun banchet nu e complet fără preparate bine asezonate cu aceste mirodenii și nu numai. În cărțile de gătit europene din secolele XIII–XV, condimentele apar în 75% din rețete. Ele depășeau totuși posibilitățile financiare ale majorității. Dintr-o relatare englezească, scrisă în 1418, reiese că jumătate de kilogram de ghimbir costa cât o oaie. Ghimbirul, tulpina subterană sau rizomul iute al plantei numite oficial *Zingiber officinale*, provine din India sau din Asia de Sud-Est. Condimentul a fost adus în Europa în vremurile romane, devenind popular pentru asezonarea mâncării; a rămas pe poziții și în epoca elisabetană – se spune că meritul pentru inventarea turtei dulci, acest desert favorit al tuturor timpurilor, îi revine chiar reginei, care a ordonat să se facă prăjituri cu aromă de ghimbir în „chipul cioplit" al nobililor de la curte.

Piperul, fructul de dimensiuni mici, sub formă de boabe, al plantei cățărătoare cu același nume, este originar din sudul Indiei și a rămas condimentul cel mai des folosit în întreaga lume. În Anglia medievală era întrebuințat nu doar în gastronomie, ci și ca monedă de schimb: boabele de piper, numărate una câte una precum banii, se foloseau pentru plata chiriilor, a taxelor, a impozitelor și a zestrei. În 1439, 450 de grame de scorțișoară erau echivalentul salariului unui lucrător calificat pentru trei zile de muncă – o micșorare a puterii de cumpărare comparativ cu vremurile lui Pliniu, dar o sumă frumușică –, iar cu 450 de grame de șofran se plătea acea remunerație timp de o lună.

Odată cu valoarea crescândă au apărut și problemele obișnuite. Frauda atinsese proporții uriașe în comerțul cu mirodenii. Calitatea era greu de controlat, în special din cauză că mirodeniile, deși rezistente, erau totuși perisabile, iar negustorii fără scrupule prezentau deseori marfa perimată drept proaspătă. O problemă și mai mare o reprezentau produsele contrafăcute – era foarte ușor să vinzi un amestec de mirodenii contrafăcute, deoarece erau sub formă de praf, în comparație cu obiecte mai greu de falsificat, precum bijuteriile, de pildă. Așa cum se întâmpla și în cazul pudrei de coajă de cocos, condimentele erau deseori amestecate sau înlocuite cu tot felul de ingrediente oribile, așa cum arăta și Gibbs în urmă cu un secol, în *Spices and How to Know Them*:

> Ienibaharul mărunțit era amestecat cu balast și cochilii arse, resturi de cuișoare, cărbuni și coloranți minerali. Ardeiul de Cayenne este combinat cu pudră de orez, făină rânceda, de calitate inferioară, mălai, curcumă și colorant roșu.
>
> Scorțișoara era contrafăcută cu amidon, casia, mazăre, boabe de muștar și curcumă, balast, cochilii arse sau cărbune.
>
> Piperul era înlocuit cu resturi de tot felul, de la nisip, coajă de cocos și ardei iute la boabe de mazăre, fasole și mălai.

El își ruga cititorii să ajute la schimbarea acestei situații deplorabile, arătându-se dispuși să plătească prețul corect pentru produse de calitate:

> „Consumatorilor de mirodenii ar trebui să li se pună asta: gândiți-vă că negustorul trebuie să trăiască și să obțină profit de pe urma muncii lui. Nu-l constrângeți să falsifice marfa cerându-i un preț similar cu cel al vânzătorului vecin care comercializează produse contrafăcute. Mirodeniile de

calitate superioară sunt mai scumpe, dar merită efortul consumatorului datorită aromei şi puterii pe care o emană. Arată-i furnizorului tău că ştii să apreciezi un produs de calitate şi, dacă face negoţ cu bunuri contrafăcute, aminteşte-i că «poate păcăli pe toată lumea o perioadă, iar pe unii îi poate păcăli tot timpul, dar nu îi poate păcăli pe toţi oamenii tot timpul»."

Într-adevăr, costul exorbitant al condimentelor nu a reuşit decât să le facă şi mai atrăgătoare pentru oameni şi naţiuni deopotrivă, având acelaşi efect indiferent dacă era vorba de persoane cinstite sau fără scrupule. Comerţul internaţional şi comerţul cu mirodenii erau practic sinonime, la vremea lor condimentele fiind un factor la fel de puternic al creşterii economice precum este acum petrolul. Erau şi cele mai apreciate produse de lux. Bogaţii le foloseau în exces, iar ceilalţi oameni, moderat (în cel mai bun caz). Erau lăsate moştenire împreună cu alte „bijuterii" de familie, indicând imediat statutul social. Ca articole de lux, comparabile cu pietrele preţioase şi mătasea, se achiziţionau doar în schimbul aurului, o resursă la fel de preţioasă.[1]

## CUM SE NASC LEGENDELE

De la început, mirodeniile purtau aura a ceva de dincolo de ele; aromele lor unice, exotice, minunate îndeplineau o dorinţă adânc înrădăcinată în psihicul uman. Această capacitate, mai puţin tangibilă şi mult mai personală decât calitatea excepţională şi statutul social pe care îl reprezentau, este cea care le-a crescut dramatic valoarea, observă Freedman în *Out of the East*:

---

[1] J. Innes Miller, *The Spice Trade of the Roman Empire* (n.a.).

> „Nu toți consumatorii conștientizau astfel de semnificații nuanțate, dar tocmai de aceea produsele de succes sunt atât de puternice și durabile: ele exprimă ideea de speranță, plăcere și virtute, dincolo de inevitabilele întrebuințări lumești. Condimentele erau bunuri valoroase, indicatori sociali ai gustului fin, substanțe atrăgătoare, deopotrivă însă erau și purtătoarele unui înțeles mai înalt, chiar sacru. Ele transmiteau asta printr-o mireasmă care era uneori dulce, alteori ascuțită, uneori bogată, alteori imposibil de descris, dar întotdeauna încântătoare."

Mirodeniile erau exotice și greu de găsit, caracteristice produselor de lux. Faptul că și hărțile erau greu de găsit în vremurile premoderne, iar navigația era o artă cunoscută de prea puțini, sporea aura de mister și raritate. Chiar și după ce s-au dezvoltat rutele comerțului cu mirodenii, majoritatea oamenilor nu știau de unde proveneau substanțele înmiresmate pe care aveau șansa să pună mâna. Sosirea coșurilor cu rășini precum tămâia și smirna, împreună cu bețele de scorțișoară de culoare roșiatică-portocalie, trebuie să fi părut providențială și întâmplătoare ca vremea.

Bucuria de a avea asemenea bunuri era sporită de efortul necesar pentru obținerea lor. Dar, oricât de impresionante erau strădaniile depuse pentru procurarea substanțelor aromate, povestirile epice despre exploatarea lor, ca toate formele epice, brodau o altă realitate – vezi, de exemplu, strania istorisire a lui Herodot despre colectarea scorțișoarei din cuiburile unor păsări uriașe. El a mai spus că tămâia era păzită de șerpi, iar casia era străjuită de creaturi periculoase asemănătoare liliecilor. În secolul al II-lea, Pausanias l-a întrecut pe Herodot în povestiri stranii, spunând că balsamul arăbesc era atât de seducător, încât viperele care păzeau plantele s-au îmblânzit și și-au pierdut

veninul după ce au mâncat din roadele lor.[1] Chiar și mai târziu, în veacul al XVII-lea, moara de legende se învârtea în plină forță, născocind povești despre indieni care dădeau foc arbuștilor de piper ca să îndepărteze șerpii care stăteau de veghe – se pare că acesta era și motivul pentru care boabele de piper erau negre și zbârcite.

Învăluind în mister originea unui produs aflat la mare căutare, asemenea povestiri aveau și o funcție practică: ascundeau informațiile despre proveniența sa. Dar cu siguranță existau și metode mai simple prin care să-ți ții competitorii la distanță. Și atunci de ce această nevoie de a exagera aerul mistic al unor substanțe și așa exotice? Nu erau oare adevăratele obstacole care trebuiau depășite pentru obținerea lor suficient de dramatice?

Grecii descoperiseră un adevăr care poate părea foarte modern: pe măsură ce exoticul devine familiar, simțul aventurii ne duce către un orizont încă și mai îndepărtat – un loc imaginar, încă necunoscut și misterios sau chiar periculos pentru noi. De aceea sunt necesare legendele, pentru a împinge limitele lumii știute până dincolo de orizontul nostru. Ingredientele aromatice transmit acea atmosferă îndepărtată, nefamiliară, a locurilor din care provin și aura unui ținut mitic, magic, de dincolo de noi, ținând treaz apetitul – și promisiunea – de exotic, fără a-l satisface pe deplin niciodată.

Poveștile despre cum erau procurate mirodeniile aromate au devenit parte din ele, iar prețul ridicat a fost asociat farmecului lor – un farmec pe care negustorii, atunci ca și acum, știau cum să-l exploateze. „Adesea, comercianții accentuau sau exagerau dificultatea cu care se obțineau ingredientele exotice (sau așa-zis exotice) și de calitate superioară – plante «rare» pentru parfumuri, piele «tăbăcită vegetal» și

[1] Paul Freedman, *Out of the East* (n.a.).

«aleasă pe sprânceană» pentru scaunele de mașină, scoici de mare «alese una câte una de scafandri»", comentează Freedman. „Iar atunci când nu se cunoaște proveniența unui produs apreciat, această mistificare este și mai plauzibilă, mai tentantă și mai atractivă."[1]

De-a lungul timpului, aceste mituri populare au dobândit o viață proprie. Numele ingredientelor și locurile din care proveneau – boronia tasmaniană, trandafirul bulgăresc, florile de portocal marocan – preluau farmecul substanțelor propriu-zise, lăsându-se pătrunse de el. Puterea parfumului de a evoca ținuturi îndepărtate a fost întipărită și în limbaj, făcându-ne să simțim izul aventurii și gustul exoticului. Poeții știau asta bine – Baudelaire a scris despre „parfumul ce-l dau tamarinarii" care „domol îmi umflă nara și-n sufletu-mi se-mbină / Cu cântecul pe care-l îngână marinarii".[2]

Retorica exotismului a persistat dincolo de realitate. Odată cu dezvoltarea cultivării și producției în masă a mirodeniilor, ele au încetat să mai fie produse de lux. Iar imediat după introducerea aromelor sintetice – cumarina, mirosind a fân proaspăt, a fost sintetizată în 1868, fiind urmată de vanilină (vanilie sintetică) – parfumul a devenit produs de masă. Inițial, comunitatea parfumierilor s-a arătat prudentă în folosirea noilor substanțe sintetice, care nu aveau calitatea celor naturale, dar această atitudine a fost depășită de prețul lor modest, de omogenitatea lor și de libertatea oferită în aproximarea aromelor care nu erau recoltate din materiale naturale – sau care nu existau deloc în natură. Nu după mult timp aromele sintetice au ajuns să domine paletele parfumierilor, alterând irevocabil

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

[2] Charles Baudelaire, „Parfum exotic", apărută în *Florile răului*, traducere de Alexandru Philippide (n. tr.).

caracterul compozițiilor înmiresmate. Parfumurile sintetice erau foarte persistente pe piele, iar despre notele componente nu puteai spune că evoluau, fiind mai degrabă omniprezente; erau mai curate, mai proaspete și mai puțin stratificate, mai puțin pământoase. Și totuși povestirile emoționante care derivau din istoria materialelor aromatice naturale continuau să fie evocate de meșteșugarii și promotorii parfumurilor sintetice, produse în masă – imagini poetice cu trandafiri culeși la revărsatul zorilor (pentru parfumuri sintetice până în măduva oaselor) sau ingrediente cu rezonanță magică precum orhideea neagră (care nu poate fi recoltată pentru parfum).

Acest proces s-a repetat și în lumea gastronomiei, unde introducerea aromelor sintetice s-a transformat rapid într-o dependență de ele și de produsele create cu ajutorul lor: ieftine, uniforme, mâncăruri procesate, produse în cantități mari și cu speranță de viață nelimitată pe rafturi. Au existat parcursuri asemănătoare și pentru alte bunuri de larg consum, precum materialele textile. Și, la fel ca în cazul parfumului, poezia retoricii a surclasat realitatea, de la înghețata „French vanilla" (vanilie franțuzească) la fibrele textile cu rezonanță exotică – „Qiana", chintesența materialelor sintetice – sau la „Cashmeran" (lemn de Cașmir), ingredient complet artificial în parfumerie, a cărui denumire te duce cu gândul la obiecte de lux. Șarmul de neclintit al vocabularului exotic e o dovadă a puterii de atracție a orice ar putea fi descris ca exotic, indiferent cât ar fi de slabă legătura dintre verbiajul copywriterului și realitate. Am continuat să ne lăsăm duși de nas de înghețata cu aromă de vanilie franțuzească sau de parfumul făcut dintr-un surogat de „bergamotă italiană", chiar dacă a fost produs într-o fabrică din New Jersey.

Sigur că originalele de bună calitate ne făceau în continuare cu ochiul, dar rămâneau un lux adresat celor care își permiteau să călătorească. Mergeai la Paris să iei parfum

franțuzesc sau să vezi și să cumperi articole din colecțiile de modă. Întoarsă acasă, probând rochia sau desfătându-te cu minunatul flacon de parfum, îți aminteai nu doar de obiectele cumpărate, ci de întreaga vacanță, de întreaga călătorie. Eforturile depuse pentru obținerea acestor obiecte și experiența achiziționării lor le transformă în articole de lux.

Dar, odată ce călătoriile și transportul au devenit mai ieftine, iar bunurile și materialele aflate la mare căutare au început să fie produse și importate de oriunde era mai ieftin, s-a pierdut și strălucirea asociată întoarcerii încărcat de obiecte din locuri îndepărtate. Lumea a devenit parcă din ce în ce mai mică, sufocantă; ținuturile îndepărtate, acele locuri neștiute, păreau să nu mai existe. Iar cumpărăturile într-un duty-free de aeroport nu erau la fel precum cele dintr-un boutique de pe Rive Gauche. În zilele noastre, nici nu mai e nevoie să ieși din casă. Poți să cumperi toată lumea de pe iPad, mulțumită Google. Din nefericire însă, lumea pare îngrozitor de uniformă, din ce în ce mai comercială, mai artificială, mai ștearsă.

Și totuși apetitul pentru aventură este propriu speciei noastre și cere să fie satisfăcut. „Este fantastic să lucrezi alături de Yves", spunea pentru *Vogue* Loulou de La Falaise după douăzeci de ani de colaborare cu Yves Saint-Laurent, desăvârșitul creator de gusturi. „Amândoi credem că fantezia este un element vital în modă. Suntem ca nomazii abia întorși din colțuri exotice ale lumii, cu o caravană fantastică, plină cu descoperiri uimitoare. Dar caravana trebuie creată de noi înșine. Orientul nostru este imaginația."[1] Tânjim în continuare după luxul autentic și încă

---

[1] Hamish Bowles, „*Vogue* Remembers Loulou de La Falaise", 7 noiembrie 2011, http://www.vogue.com/vogue-daily/article/vogue-remembers-loulou- de-la-falaise (n.a.).

există locuri în care poate fi descoperit și modalități prin care poate fi integrat în viața noastră.

## LUXUL: CUCERIREA SUPERFLUULUI

„Cucerirea superfluului creează o emoție spirituală mai mare decât cucerirea necesarului. Omul este creația dorinței, nu a necesității."

GASTON BACHELARD, *On Poetic Imagination and Reverie*

Obiectele de lux nu sunt prin definiție necesități; și totuși, ca ființe călăuzite de dorințe, le-am considerat „necesare" din toate timpurile și în toate culturile. Extinderea comerțului cu mirodenii, pentru care se ajungea în toate colțurile lumii, a fost și mai remarcabilă tocmai datorită faptului că ele nu erau deloc esențiale. Așa cum comentează John Keay în *The Spice Route. A History:* „Nicio industrie vitală nu depindea de mirodenii și, exceptând medicina, nicio ramură a artelor sau a științelor nu era pusă în dificultate fără ele." Dar, continuă el, „asta e și ideea. În vremurile de demult, când utilitatea era de maximă importanță, farmecul mirodeniilor consta tocmai în glorioasa lor lipsă de relevanță. Destul de rare încât să sugereze distincție și destul de alese încât să nu poată fi confundate, condimentele se autoproclamau fără nici cea mai mică sfială drept produse de lux... Pentru nas și pentru papilele gustative, ele erau precum mătasea la atingere sau muzica pentru urechi."

Multe dintre produsele de lux pe care le apreciem în prezent ne încântă doar simțul mirosului, dar sunt altele care ne îmbie deopotrivă și celelalte simțuri: mâncare, vin, pielărie, flori. Iar luxul nostru pur olfactiv, parfumul, nu are absolut nicio utilitate practică; este doar plăcere și răsfăț. Luxul dă frâu liber senzualității, rafinamentului și

grației, o lume în care intrăm lăsând deoparte necesitățile practice ale vieții. Uneori, aceste experiențe senzoriale plăcute sunt abundente și necostisitoare, alteori sunt rare și foarte scumpe. Gustul roșiilor și al piersicilor vara, în mijlocul sezonului, când sunt coapte și se găsesc din belșug, este un lux. Abundența și prețul lor convenabil schimbă cu ceva experiența gustului minunat? Așa cum spunea Coco Chanel, „opusul luxului nu e sărăcia, pentru că în casele oamenilor modești simți plăcutul miros al fripturii *pot-au-feu*. Opusul luxului nu este simplitatea, pentru că există frumusețe și în chioșcurile cu porumb și în hambare, iar deseori luxul implică simplitate. Vulgaritatea este opusul luxului, pentru că în vulgaritate nu există nimic."[1] Preocuparea pentru statut este una dintre expresiile vulgarității. Statutul și luxul pot coexista sau nu în același obiect, dar sunt două lucruri diferite. Luxul este experiența internă provocată de efectul unui obiect asupra simțurilor noastre; statutul reprezintă însemnătatea acelui obiect pentru cei din jur.

Articolele la modă nu reflectă ideea de lux, ci de statut. Statutul este asemenea unui cod al culturii din care faci parte, stabilit de comun acord de cei puternici și schimbători. Odată ce mirodeniile au devenit disponibile pe scară largă, ele nu au mai fost privite ca produse de lux sau, mai bine spus, nu s-au mai bucurat de același statut. Dacă păreau mai puțin luxoase, asta nu se datora unei puteri senzoriale diminuate, ci faptului că preocuparea oamenilor față de percepția externă a propriului statut a ajuns să eclipseze experiența internă bazată pe sensibilitate senzorială. Într-o asemenea situație, nu doar imaginea produsului respectiv, ci și valoarea experienței pe care o generează

---

[1] Gabrielle „Coco" Chanel către fotograful Cecil Beaton în 1966, http://davynedial.blogspot.com/2011/10/on-luxury-vs-vulgarity.html (n.a.).

intră în declin; odată ce un articol este produs pentru marele public, oamenii își pierd respectul pentru el, alimentând cererea pentru versiunile de calitate inferioară care îl imită. Așa cum observă Timothy Morton în *The Poetics of Spice: Romantic Consumerism and the Exotic*, referindu-se la scorțișoară, „ingredientul prețuit mai ieri la banchetele de lux se transformă în gogoșile cu mere și scorțișoară de la Dunkin' Donuts" Titanul comerțului cu mirodenii este redus la o simplă aromă, de fapt la o aromă sintetică.

Foamea de autenticitate poate rămâne în stare latentă pentru o perioadă, într-un loc sau altul, dar ea nu moare. În gastronomie, declinul – dus la extrem, aproape de înfometarea papilelor gustative – a dat naștere unui nou început, un interes renăscut față de alimentație, care a fost întors pe toate părțile îndeajuns de mult încât să se vadă limpede că nu e un moft, ci o revoluție culinară. Este adevărat că relația noastră cu mâncarea nu a fost niciodată atât de slăbită precum cea cu mirosul. Până la urmă trebuia să trăim din ceva, iar omul nu poate supraviețui doar din chimicale (deși Dumnezeu știe că ne străduim). Dar nu există îndoială că interesul crescând față de alimentație a determinat și o înțelegere mai profundă a legăturii dintre proveniență și produs. În prezent, sunt mult mai mulți oameni care știu că cea mai bună vanilie vine din Tahiti, că uleiul de măsline din Toscana este minunat, că în Madagascar găsești cea mai fină ciocolată și că brânza de capră din Franța n-are egal. Căutând scorțișoară pe rafturile magazinului alimentar, e posibil să dai peste un tip de calitate superioară din Saigon, cu o concentrație mai mare de ulei esențial. Dacă îți faci cumpărăturile într-un magazin exclusivist, s-ar putea chiar să o găsești sub forma rulourilor maro-roșietice, așa cum apărea ea în rolul de erou antic al comerțului cu mirodenii.

Cred că suntem în pragul unei revoluții și în parfumerie – și sunt încântată să mă aflu în linia întâi. Putem

învăța din experiența mișcării locavore și slow food, cu ajutorul cărora mulți oameni au realizat importanța istoriei și a provenienței ingredientelor din alimentația lor, deschizând ochii și în privința calității: roșii naturale în locul varietăților din sere, produse în masă și care par să nu fie coapte complet niciodată, brânză de capră artizanală în loc de Cheez Whiz. Nu este important dacă produsele pe care le consumăm – comestibile, olfactive sau de altă natură – provin dintr-un loc sau altul, de la un anume producător sau dintr-un anumit *terroir;* poate fi doar o poveste de marketing inteligentă care descrie ceva de valoare, dar nu neapărat produsul în cauză. Pentru mine, termenul *terroir* presupune calitățile unice pe care le pierdem producând bunuri în masă, sacrificând nuanțele pentru uniformitate și pierzând relația care se creează între artizan și consumator. Experiența luxului este intensificată de cunoașterea poveștii din spatele materialelor și a procesului de creare.

Substanțele care mă înconjoară în viața personală și profesională vin din locuri speciale, adesea uitate de lume. Și, chiar dacă rareori se întâmplă să călătoresc, exoticul nu rămâne doar în imaginația mea. Chiar acum folosesc esențe de ghimbir proaspăt din Indonezia, tei înflorit din Bulgaria și trandafiri din Turcia. Îmi place la nebunie să țin în mâini materiale folosite încă din Antichitate, în toate culturile de pe planetă. Frumusețea lor intrinsecă le-a menținut valoarea de-a lungul timpului. Iar mirosindu-le e ca și cum afli toate poveștile spuse vreodată despre cum au fost descoperite, pentru ce au fost prețuite, de unde veneau și la ce se foloseau. Luxul pornește de la materiale de calitate, dar poveștile acestora sunt cele care le dau aripi, transformând ca prin magie lucrurile comune în obiecte prețioase.

De fiecare dată când lucrez cu esențe aromatice, simt emoția unică a extraordinarului și a neobișnuitului, știind

că locul din care provine, dar și bogata sa istorie și-au pus amprenta asupra materialului. Este o adevărată încântare să simți, prin intermediul substanțelor aromatice, o legătură care merge până la vremurile biblice – până la rețeta pe care Dumnezeu i-a dat-o lui Moise pe vârful Muntelui Sinai, de pildă: „Vei lua mirodenii: cinci sute de sicli de smirnă aleasă; pe jumătate, adică două sute cincizeci de sicli, scorțișoară binemirositoare; două sute cincizeci de sicli, trestie binemirositoare; casie, cinci sute de sicli – socotiți după siclul sfânt –, precum și un hin de untdelemn de măsline. Din ele vei face untdelemn pentru ungere sfântă, mir înmiresmat după meșteșugul făcătorilor de aromate; acesta va fi untdelemn pentru ungere sfântă."[1] Multe dintre materialele aromatice de astăzi sunt aceleași substanțe prin care-și trecea mâinile Cleopatra, care erau folosite pentru ștergerea picioarelor lui Iisus sau invocate pentru alungarea ciumei. Aceste materiale aromatice au o legătură directă cu trecutul. Poveștile lor ne transportă undeva departe în timp și în spațiu – și cât de mult ne dorim să ajungem acolo!

Retrăim senzația vremurilor de mult apuse privind substanțele aromatice nu doar ca ingrediente sănătoase, ci mai ales ca elemente impresionante, delicioase, de o frumusețe rară: într-un cuvânt, un adevărat lux. Parfumul se află la granița dintre bunuri și experiențe. Experiențele sunt memorabile și rezistente în timp pentru cei care le trăiesc. Parfumul reprezintă una dintre experiențele autentice ale luxului, o trăire care se referă acum, ca și atunci, la senzația pe care o ai când te parfumezi, simțurile fiindu-ți acaparate de nuanțele acelei arome particulare. Indiferent cât am explora lumea, „calitatea" este întotdeauna

---

[1] *Vechiul Testament*, Ieșirea, 30: 23–25, versiunea Bartolomeu Valeriu Anania (n. tr.).

specifică. Limbajul dorinței este cel al lucrurilor specifice, nu al grupurilor de obiecte. El ne vorbește despre un anumit inel cu diamante tăiate în formă de trandafir, și nu despre un altul, sau despre un anumit ulei proaspăt de ghimbir și de senzația de unicitate pe care o simțim când ne atinge pielea. Când îl gustăm. Când îl inhalăm.

Așa cum am mai spus, dacă știi câte ceva despre cum funcționează mirosul, îl vei aprecia și îl vei înțelege mult mai bine, putând zice despre tine că ai un „nas" alert și sofisticat. Și nu există punct de pornire mai bun decât familiarizarea cu nuanțele substanțelor aromatice.

## VARIETĂȚILE DE SCORȚIȘOARĂ

Scorțișoara este un fel de Julia Roberts a mirodeniilor: cu un zâmbet atât de strălucitor este greu să vezi tot ce reprezintă această femeie talentată și amețitor de frumoasă. Frumusețea caldă, fermecătoare, care te izbește din prima clipă, a scorțișoarei îi poate eclipsa aspectele mai subtile. Dar, dacă o miroși atent, cu un nou nas, vei descoperi un miracol ascuns la vedere.

Nu există o modalitate mai bună de a înțelege o anumită aromă decât să miroși diferite versiuni ale sale. Este ca și cum ai „merge", metaforic vorbind, în jurul ei, ai analiza-o din toate părțile, observând diferențele foarte subtile care-ți influențează părerea despre caracterul ei general. Mirosirea scorțișoarei adevărate este o metodă ușoară prin care poți învăța să apreciezi straturile de mirosuri unice care fac din ea o mirodenie atât de prețuită pentru aroma și gustul ei.

Caută mostre de scorțișoară și de casia sub diferite forme: pudră de casia, batoane de casia, pudră de scorțișoară, batoane de scorțișoară. Comandă cantități foarte

mici de uleiuri esențiale de la diferiți furnizori, provenite din diferite țări, la diferite prețuri (vezi secțiunea „Resurse"; mulți distribuitori trimit prin poștă mostre de uleiuri). Miroase-le pe fiecare în parte. În cazul uleiurilor esențiale, folosește testere de miros, bucăți de hârtie albă rigidă, absorbantă, fără miros, lungi de aproximativ 12 centimetri și late de 1,5 centimetri. (Le poți găsi la raioanele de parfumuri din magazine.) Pune o picătură de ulei esențial pe un tester, etichetează-l și miroase-l periodic, la intervale de câteva ore. Nu te lăsa păcălit de asocierile devenite clișee precum asemănarea cu gogoșile și cu rulourile dulci. Relația scorțișoarei cu zahărul și cu produsele de patiserie este un produs al căldurii ei imediate, care te năpădește. La fel ca zâmbetul cuceritor al Juliei Roberts, această căldură tinde să eclipseze alte aspecte ale frumuseții amețitoare a scorțișoarei. Încearcă să separi scorțișoara de rolul jucat în mâncare și apreciaz-o doar pentru mirosul ei complex, extraordinar. Totuși n-ar fi rău să te gândești puțin la istoria și la poveștile populare în care apare printre personajele principale – ele au ținut în viață magia miresmei. Lasă aceste povești să-ți inunde întâlnirea cu scorțișoara, pe măsură ce căldura și bogăția ei te încântă.

Notează-ți impresiile despre fiecare tip de scorțișoară pe care o miroși – nu mai mult de câteva cuvinte care să ilustreze experiența trăită. Cuvintele compuse care îți vin în minte sunt de multe ori cele mai precise și mai semnificative descrieri; spre exemplu: prăfuit-lemnos, cald-picant, tenace-dulce, pulbere-uscată, dulce-ca-bomboana și așa mai departe. Curând vei ajunge un *connaisseur* al scorțișoarei. Și, mai important, vei experimenta mirosul cu simțul curiozității și al uimirii – chiar și în cazul unui miros atât de familiar și comun precum cel al scorțișoarei.

---

*Un ghid din 1873 enumeră următoarele întrebuințări cosmetice și medicale pentru diferite substanțe aromatice:*

*Tablete cu ghimbir* – folositoare pentru dureri ușoare de dinți, pentru stimularea apetitului, flatulență și dispepsie.

*Tablete cu smirnă* – utile pentru gingii iritate, inflamate și ulceroase; bune și pentru fixarea dinților slăbiți.

*Tablete cu opiu* – antalgice și hipnotice pentru dureri de dinți și de cap, calmează iritațiile și pruritul.

*Tablete cu bicarbonat de sodiu și mentă* – antiacide și carminative, au un gust bun și sunt indicate în caz de flatulență, greață și dureri de dinți.

*Tablete pentru împrospătarea respirației* – cu lavandă, mosc, floare de portocal, rădăcină de iris, trandafiri și violete.

*Tablete pentru fumători* – cu scorțișoară, cuișoare, portocală, mentă și vanilie.

*Tablete pentru băutori înrăiți, ca să acopere mirosul de alcool* – cu anason, chimen, lămâie și mentă.

---

## REGISTRELE MIRESMELOR

Pe lângă clasificarea lor în funcție de formă – uleiuri esențiale, concentrate solide, extracte alcoolice („absolut"), extracte cu $CO_2$ – esențele folosite în parfumuri și în arome sunt categorisite în funcție de volatilitatea lor relativă sau de cât de mult timp este perceptibil parfumul lor înainte să se estompeze mirosul. Notele de top (sau de vârf) sunt cele mai trecătoare; notele de mijloc (sau inima parfumului) se evaporă mai încet, iar notele de bază (sau de fond) persistă cel mai mult.

NOTELE DE TOP sunt puternice şi au un efect trecător, adesea fiindu-ne cunoscute din gastronomie. Ele includ ierburi şi mirodenii precum coriandrul, menta, ghimbirul, piperul negru, cardamomul, ienupărul şi tarhonul; sau citrice precum limeta, portocalele amare, portocalele roşii, mandarinele şi grepfrutul roz. Majoritatea uleiurilor esenţiale intră în categoria notelor de vârf.

NOTELE DE MIJLOC compun corpul compoziţiilor, oferind căldură şi volum. Includ extractele alcoolice şi uleiurile esenţiale. Multe dintre ele sunt extracte alcoolice din flori precum trandafirul, iasomia, lavanda, floarea de portocal, tuberoza; şi uleiuri esenţiale florale precum muşcata şi ylang-ylang. Scorţişoara intră şi ea în această categorie, împreună cu multe alte condimente, precum ienibaharul şi nucşoara.

NOTELE DE BAZĂ, intense şi profunde, sunt adesea dense şi siropoase. Majoritatea sunt derivate din scoarţă (lemn de santal), rădăcini (angelică), răşini (tămâie, smirnă), licheni (muşchi de stejar), seve (benzoe, balsam de Peru) şi ierburi (paciuli, vetiver). Esenţele animale – ambra cenuşie, zibeta, moscul şi aşa mai departe – aparţin şi ele acestei categorii.

Poţi să-ţi dai seama şi singur dacă o esenţă face parte din categoria notelor de vârf, mijlocii sau de fond. Scrie numele esenţei pe care o încerci pe unul dintre capetele unui tester de miros şi înmoaie celălalt capăt în esenţă. În decursul următoarelor ore miroase intermitent fâşia de hârtie, la început la intervale de maximum zece minute, apoi reducând frecvenţa. Notele de top îşi pierd aproape de tot mirosul în aproximativ treizeci de minute, cele de mijloc în câteva ore, iar notele puternice, de bază, evoluează timp de mai multe ore, uneori persistând zile întregi.

Dacă te-ai hotărât să achiziționezi și să experimentezi cu esențe naturale, indiferent dacă o faci pentru parfum, aromă sau ambele, este bine să le grupezi în funcție de registru, astfel încât să vizualizezi posibilitățile de combinare și să obții un buchet de mirosuri. În „orga" mea de parfumuri – micile sertare unde îmi păstrez vasta mea colecție de ingrediente – există câte o secțiune pentru fiecare registru, fiecare sticluță și fiecare capac fiind etichetate în diferite culori.

## SCORȚIȘOARA ȘI MIRODENIILE ÎN COMPOZIȚII

Scorțișoara are un miros mai intens decât rudele ei din lumea mirodeniilor – ghimbirul, piperul negru, ienibaharul și nucșoara. Scorțișoara se deschide cu note calde, dulci, ca de bomboane, și termină cu una lemnoasă, uscată, de pulbere. Ienibaharul are un subton ca de ceai și miroase ca un amestec de cuișoare, nucșoară și scorțișoară. Ghimbirul proaspăt este o revelație de note citrice care evoluează spre unele mai calde și mai picante, cu o notă de final uscată. Uleiul esențial de piper negru are toată aroma lemnoasă și picantă a boabei de piper, dar fără căldura specifică, plus o notă de fundal puțin florală, imperceptibilă în condimentul propriu-zis. Iar nucșoara caldă este suavă, cu note de final dulci-amărui, balsamice.

Registrul uleiurilor esențiale din condimente se schimbă adesea, la fel ca textura și forma aromei lor, în funcție de versiunea de ulei pe care o folosești – un ulei esențial, un extract alcoolic (ulei „absolut") sau un extract cu $CO_2$. Cu toate că există și inconsistențe, majoritatea uleiurilor esențiale și a extractelor cu $CO_2$ din condimente intră în categoria notelor de vârf, în timp ce uleiurile pure, „absolute", tind să fie clasificate ca note de mijloc sau de bază. În unele forme, anumite mirodenii au o duritate tăioasă care le

diminuează frumusețea aromatică. De aceea, atât pentru parfum, cât și pentru aromă, prefer extractele cu $CO_2$ în cazul scorțișoarei și al ienibaharului, iar pentru nucșoară, extractele alcoolice, care le conferă o căldură, o blândețe și o plinătate mai intensă. Dar în cazul ghimbirului proaspăt și al piperului negru, care intră în categoria notelor de vârf, o duritate înțepătoare este exact ceea ce trebuie, iar pentru asta îmi place să le folosesc sub formă de uleiuri esențiale.

Esențele de mirodenii funcționează de minune în modificarea notelor florale și în definirea rășinilor și a notelor mai delicate. Cu toate acestea, caracterele lor individuale trebuie respectate. Îmi place să folosesc piperul negru când vreau să ascut un amestec fără a adăuga o notă foarte pronunțată. Ghimbirul proaspăt și ienibaharul își fac simțită prezența ceva mai intens, dar în general se integrează ușor în majoritatea parfumurilor. Totuși trebuie ținut cont că aromele pronunțate precum cele de scorțișoară, cardamom și cuișoare vor domina un parfum dacă nu sunt dozate cu precizie. Iar când sunt amestecate la întâmplare, esențele de mirodenii își pierd identitatea individuală și se transformă într-un banal potpuriu.

---

*O rețetă din secolul al XIX-lea pentru mirosirea sărurilor:* Sescvicarbonatul de amoniu este o substanță cunoscută, fiind deseori amestecată cu câteva picături de ulei esențial și utilizată în flacoanele cu săruri pentru dezvoltarea și rafinarea mirosului. Dar mirosul său înțepător nu este la fel de puternic și de durabil ca acela al „carbonatului de amoniu“ natural și neutru. El continuă să-și schimbe compoziția și își păstrează mirosul înțepător atâta vreme cât există măcar o particulă nevolatilizată. Doar porțiunea evaporată se descompune, separându-se în „amoniac gazos“ și „acid carbonic“

Se ia:
carbonat de amoniu – 1 pound (450 g)
ulei de lavandă – 1 uncie (28,35 g)
ulei de bergamotă – 1 uncie
ulei de cuișoare – 2 drame lichide
ulei de casia – 1 dram lichid
Amestecă bine ingredientele, sublimează la foc moderat, într-un container bine răcit, și pune imediat produsul obținut în sticle bine sigilate. Sublimarea poate fi omisă, dar calitatea produsului final va avea de suferit.

---

## STAREA ZEN ÎN CREAREA PARFUMURILOR

La sfârşitul fiecărui capitol am inclus câte o rețetă de parfum bazată pe ingredientul-„vedetă" prezentat, pentru cititorii care vor să-și încerce mâna în arta parfumeriei. Dar înainte de a începe să creăm parfumuri, vreau să vă prezint abordarea mea de bază în meşteşugul mixturilor. Un sistem ordonat este deosebit de important, pentru că senzualitatea narcotică a esențelor naturale poate să te abată de la scopul final; de fapt, efectul combinat dintre ordine, disciplină şi o spontaneitate instinctivă este paradoxul din inima procesului de creare a unor parfumuri minunate. Acestea sunt principiile și practicile – desprinse din nenumărate încercări și greșeli – pe care le urmăresc de fiecare dată când fac un parfum:

**Tot procesul ar trebui să fie frumos.** Procesul creării unui parfum ar trebui să oglindească rezultatul final. Onorezi materialele și procesul în sine dând atenție frumuseții, când alegi și etichetezi sticlele de esențe şi uneltele pentru amestec şi măsurare.

Instrumentele nu trebuie să fie complicate sau scumpe, dar trebuie alese cu grijă.

**Stabilește-ți un „buget" strict.** Fiecare parfum este un amestec de note de vârf, mijlocii și de bază. Când amestec parfumuri în alcool, ceea ce determină o evoluție diferită, îmi place să folosesc același număr de picături din fiecare registru. De exemplu, dacă utilizez zece picături de esență ca să creez baza parfumului (un număr rotund, potrivit), atunci folosesc tot zece picături de esență pentru notele de mijloc și încă zece pentru cele de vârf. (Parfumurile solide și cele pe bază de uleiuri se dezvoltă diferit, împărtășindu-se unor combinații mai puțin complexe și permițând o mai mare flexibilitate a proporțiilor.) Tentația de a modifica numărul de picături este enormă, mai ales dacă amestecul merge bine. Un buget stimulează disciplina creativă și concentrarea, rezultând un parfum solid din punct de vedere arhitectural. Privește-l ca pe un buget financiar: cu doar zece picături de cheltuit, vei face ca fiecare dintre ele să-și merite valoarea.

**Notează tot ce faci în timp ce amesteci.** Făcându-ți însemnări, vei putea să refaci pașii, să corectezi greșeli și să creezi variații. Nu te baza niciodată doar pe memorie. Când te afli în chinurile obținerii unui amestec, vei intra într-o altă stare de conștiință și nu va fi ușor să-ți reamintești ulterior.

**Experimentează parfumul pe piele după adăugarea fiecărei noi esențe.** Miresmele naturale înfloresc pe piele și așa ar trebui mirosite. Cea mai bună metodă de a mirosi un parfum natural este să pui o picătură sau două pe dosul palmei curate, fără miros. Întinde parfumul pe piele pentru ca alcoolul să se evapore și să-l poți mirosi. Închide ochii, miroase parfumul și concentrează-te pe elementele

care te frapează și pe ordinea lor. Ţine seama de complexitatea, textura și forma mirosului. Asta te va ajuta să obţii informaţii importante în fiecare etapă a compunerii parfumului: cum a afectat amestecul ultimul ingredient adăugat și dacă îţi place sau nu direcţia în care merge. Ultima esenţă inclusă domină întotdeauna mixtura, câteva momente înainte de a se stabiliza, dar în acele prime clipe volumul ei gălăgios îţi oferă șansa de a înţelege clar ce aduce ea amestecului. Mirosind mixtura în fiecare etapă, poţi să-ţi dai seama când amestecul a apucat-o pe căi greșite, astfel încât poţi să-l refaci de la ultimul pas bun și să o iei pe altă cale de acolo. Eu scriu în însemnările mele BPA, adică „bun până aici" Am observat că un asemenea sistem îmi permite să îmi asum riscuri în compunerea parfumului, deoarece știu că pot să-mi regăsesc drumul înapoi spre un teren sigur.

**Așteaptă-te să greșești și să refaci.** Nu îţi face iluzii că o să creezi ceva bun de prima dată când compui un parfum. Așteaptă-te la eventuale revizuiri și permite-ţi libertatea de a greși. Crearea unui parfum bun este un proces.

**Fii sincer și renunţă.** Învăţându-i pe alţii arta parfumeriei, știu ce greu este să faci asta. În repetate rânduri, am văzut studenţi care nu puteau să accepte că parfumul lor nu este așa cum trebuie și nu reușeau să renunţe la el. Dacă un amestec e prost, nu încerca să te minţi singur că e frumos. Scapă de el. Trebuie să faci multe parfumuri proaste până când reușești să creezi unul bun. Fii cât de sincer poţi faţă de creaţia ta. Lumea nu are nevoie de și mai multe parfumuri proaste.

**Trebuie să cheltui ca să creezi ceva bun.** Acceptă ideea că va trebui să cheltui ceva bani pentru a

învăța cum să faci un parfum bun și că acei bani nu sunt aruncați pe fereastră. Obișnuiește-te cu ideea. Îți va da libertatea să-ți asumi riscuri și să fii sincer cu tine însuți.

**Crearea unui parfum oglindește viața:** buget, personalitate, bani, eșec, sinceritate și senzualitate – cu toate că parfumul este un lucru aproape intangibil, el oglindește și transportă tensiunile și caracterul complex al vieții.

## SOLVENȚI: ALCOOL, JOJOBA ȘI ULEI DE NUCĂ DE COCOS FRACȚIONAT

Amestecarea esențelor pentru crearea unui parfum necesită și un solvent sau un mediu. Cel mai comun solvent pentru parfumurile lichide este alcoolul etilic pur de 95% (vezi secțiunea „Resurse"), care se îmbină complet cu uleiurile esențiale și cu uleiurile „absolute" și care va dilua până și cele mai dense rășini, balsamuri și paste. Ajută la ridicarea și dispersarea esențelor, permițându-le să se dezvolte ca arome. Alcoolul este foarte inflamabil și trebuie ferit de lumina soarelui și de alte sisteme de încălzire. Alcoolul izopropilic are un miros puternic, nefiind indicat pentru crearea parfumurilor.

Uleiul de jojoba este obținut din semințele unui arbore deșertic, are o culoare aurie frumoasă, fără niciun parfum propriu și este mai puțin expus la râncezeală și oxidare decât celelalte uleiuri. Uleiul de jojoba este de fapt o ceară, nu un ulei lichid, foarte asemănător cu sebumul uman, fiind și un excelent hidratant. Este disponibil în magazinele naturiste și online (vezi „Resurse").

Uleiul de nucă de cocos fracționat este un ulei lichid delicat, care nu pătează și nu este gras. Conține doar trigliceride cu lanț mediu (MCT), obținute prin hidroliza

uleiului de nucă de cocos, care este apoi fracționat prin distilare cu abur pentru izolarea MCT. Are o durată de viață foarte lungă și se găsește online (vezi „Resurse").

## USTENSILE

### PAHARE DE LABORATOR

Paharele de laborator de dimensiuni mici pentru amestecarea ingredientelor se găsesc în magazinele de echipamente de laborator sau pe eBay (vezi „Resurse"). Caută unele care să fie suficient de late încât să nu se răstoarne ușor și să fie gradate din 5 în 5 mililitri (ml). Dacă nu ai pahare de laborator gradate în sistemul metric, iată câteva echivalente din bucătărie.

0,6 ml = $^1/_8$ linguriță
1,25 ml = $^1/_4$ linguriță
2,5 ml = $^1/_2$ linguriță
3,75 ml = 3/4 linguriță
5 ml = 1 linguriță
15 ml = 1 lingură

### FILTRE

Un simplu filtru de cafea din plastic și unul de hârtie pot fi folosite pentru filtrarea parfumurilor. Înainte să filtrezi un alt parfum, înlocuiește filtrul de hârtie și clătește filtrul de plastic cu alcool pur, ca să elimini mirosul anterior.

### PIPETE DIN STICLĂ

Folosește pipete din sticlă în locul celor din plastic pentru măsurarea esențelor și a celorlalte ingrediente. Pot fi cumpărate din orice farmacie sau de pe internet (vezi „Resurse").

### ÎNCĂLZITOARE

Poți să folosești un reșou cu gaz sau unul electric pentru topirea cerii, dar trebuie să fii foarte atent să nu se ardă. Dacă iei în serios crearea parfumurilor solide, cumpără-ți o plită specială, de dimensiuni mici, de la o firmă de echipamente de laborator sau de pe eBay.

### CUVĂ NEMETALICĂ

Folosește o cuvă nemetalică pentru topirea cerii. Cele din ceramică sau din sticlă sunt mai bune. Magazinele de ustensile de laborator vând vase de ceramică termorezistente, perfecte pentru doze mici de parfum solid. Și recipientele folosite în gastronomie pentru sufleuri sunt bune.

## SĂ ÎNCEPEM SĂ CREĂM UN PARFUM

Încerc să fac procesul creării unui parfum cât mai simplu și practic posibil. Nu-mi place să mă distanțez de esențe și prefer să le folosesc la adevărata lor putere, să le miros aromele pure și intense și să le privesc în timp ce sunt amestecate cu alte esențe în alcool sau ulei, picătură cu picătură.

Împăturește un șervețel de hârtie în două. Pune paharul de laborator sau bolul sau orice alt recipient în care vrei să faci amestecul în stânga. În dreapta pune două pipete curate și uscate și un păhărel cu alcool (pentru curățarea pipetelor). Măsoară cantitatea de solvent cu care lucrezi – ulei de jojoba sau alcool – și pune-l în recipientul pentru mixtură din stânga.

Ai grijă să ai toate materialele la îndemână când creezi un parfum – inclusiv esențele pe care intenționezi să le folosești. Fă-ți un sistem de aranjare a sticlelor astfel încât să știi imediat care dintre esențe au fost deja adăugate în compoziție și care urmează să fie. Eu pun în față esențele

care urmează să fie incluse în amestec și le plasez în capătul opus al mesei pe cele deja folosite. Când creezi un parfum, nu răspunde la telefon și nu permite alte întreruperi inutile; este foarte ușor să greșești și să pui o doză dublă dintr-o esență crucială sau să uiți cu totul de ea.

Adaugă esențele în recipient picătură cu picătură, completând fiecare registru înainte de a trece la următorul. Începe întotdeauna cu notele de bază, apoi treci la cele de mijloc, ajungând în final la cele de top. Dacă lași notele de bază la sfârșit, nu vei mai putea să miroși clar notele de top și va fi mai greu să le înțelegi efectul asupra amestecului.

După ce termini cu o esență, pune pipeta folosită în paharul cu alcool și pompează ca să o cureți, apoi las-o acolo până la următoarea întrebuințare. Când vei avea nevoie din nou de ea, golește-i conținutul și șterge-o cu un șervețel de hârtie, ca să te asiguri că este curată și pe interior, și pe dinafară, astfel încât să nu contaminezi uleiurile.

Odată ajuns la stadiul în care nu mai folosești rețete și începi să-ți creezi propriile parfumuri, un bun punct de pornire este să alegi o notă de vârf, una de mijloc și una de fond de care ești atras și cu care vrei să lucrezi. Gândește-te la asta ca la un acord muzical în jurul căruia construiești parfumul – trei esențe din care rezultă o armonie. Miroase-le și încearcă să-ți dai seama care este relația dintre ele și cum poți ajuta la dezvoltarea ei în fiecare registru. Alege două esențe suplimentare pentru fiecare registru, care să complementeze notele centrale. La fiecare nivel începe prin a adăuga aproximativ opt din cele zece picături alocate în orice proporție consideri de cuviință, ținând cont că deseori cantitățile disproporționate au ca rezultat compoziții mai interesante decât proporțiile egale. Miroase parfumul după fiecare nouă adăugire, punând o picătură din amestecul respectiv pe mâna curată. Astfel, vei simți schimbările aromatice pe care le aduce compoziției

fiecare nouă esență și vei putea să decizi ce să faci în continuare, modificând proporțiile esențelor deja folosite sau chiar alegând altceva. Câteva picături de rezervă pentru fiecare registru te vor ajuta să ajustezi compoziția odată ce vezi cum interacționează esențele.

Ca să-mi dau seama ce esențe să includ, eu folosesc de obicei testere sau chiar capacele sticluțelor. Mirosindu-le în conjuncție cu amestecul deja existent, poți să-ți dai seama ce să adaugi în continuare, așa cum mirosind borcanele de mirodenii poți să o alegi pe cea mai potrivită pentru o supă sau pentru o friptură și în ce cantitate. Notele de vârf sunt întotdeauna cel mai greu de potrivit, așa cum poți să strici o rețetă la sfârșit, adăugând prea mult piper sau prea multă zeamă de lămâie. Nu uita, dacă se întâmplă asta, poți oricând să te întorci în punctul în care compoziția era bună și să o refaci – asta dacă nu ai uitat să-ți faci însemnări!

---

Două rețete cu titluri atrăgătoare luate din cartea *Techno-Chemical Receipt Book* publicată în 1896: *Parfait d'Amour Essence:* Dizolvă $^1/_2$ uncie lichidă de ulei de scorțișoară, câte 6 drame lichide de ulei de cardamom, ulei de rozmarin și ulei din semințe de anason și câte 20 minim[1] de ulei de lămâie, ulei de portocale, ulei de mușețel și ulei de lavandă în $1^1/_4$ litri de alcool rectificat de 90°. Amestecă bine soluția și filtreaz-o.

*Elixir of Life (Elixirul vieții):* Dizolvă 2 uncii fluide de ulei de pelin și câte o uncie fluidă de ulei de cardamom,

---

[1] Unitate de capacitate volumetrică pentru lichide în SUA și Anglia; 1 minim = aproximativ 0,05 ml (n. tr.).

ulei de obligeană, ulei de nucșoară și ulei din coajă de portocală în $3^1/_2$ galoane[1] de alcool de 90°, apoi adaugă $^3/_4$ galoane de apă. Colorează soluția cu zahăr ars.

---

## PARFUM AROMAT DE AMBRĂ

În acest capitol, ca și în cele ce vor urma, voi prezenta fiecare rețetă de parfum descriind întâi acordul simplu – o notă de top, una de mijloc și una de fond – ce stă la baza compoziției. Apoi voi da câte o rețetă pentru un ulei de corp, un parfum solid și un parfum simplu, pe bază de ulei, toate acestea fiind create în jurul respectivului acord. O asemenea structură simplă, cu puține ingrediente, este potrivită pentru parfumuri solide și lichide pe bază de ulei; solvenții pe bază de uleiuri sunt mai puțin pretențioși decât alcoolul, care tinde să intensifice și să expună esențele, necesitând un design mai complicat astfel încât notele parfumului să evolueze cu grație pe piele odată cu trecerea timpului. Pe măsură ce câștigăm îndemânarea de a folosi acordul într-un parfum pe bază de uleiuri, ne vom putea dezvolta aceste calități într-un parfum lichid complex, solid din punct de vedere arhitectural, pe bază de alcool, cu note de top, de mijloc și de bază complet etalate.

Acordul simplu cu care vom începe este construit pornind de la ambră ca notă de bază, combinată cu scorțișoară și lemn de trandafir *(bois de rose).* Despre scorțișoară nu trebuie să mai vorbim, dar lemnul de trandafir și ambra au nevoie de câteva explicații. *Bois de rose* este un lemn uscat, rozaliu. Ambra nu are nicio legătură cu rășina semiprețioasă fosilizată cu același nume. De fapt, este un acord ambrat

---

[1] Un galon are 3,34 l (n. tr.).

străvechi, făcut pe bază de labdanum, exsudația rășinoasă a trandafirului sălbatic, în combinație cu vanilie pentru a reconstitui olfactiv o aromă de piele, tihnită, dulce, prăfoasă, caldă. În rețeta propusă în continuare, scorțișoara oferă compoziției un dram de iuțeală, iar lămâia verde, un strop de prospețime reconfortantă în deschidere.

PARFUM SOLID
8 ml ulei de jojoba
$^{1}/_{2}$ linguriță cu vârf de ceară de albine rasă
10 picături de extract alcoolic de labdanum („absolut" de labdanum)
3 picături de scorțișoară
4 picături de extract alcoolic de trandafir (opțional)
10 picături de lămâie verde

Un parfum solid este magic, o plăcere olfactivă, vizuală și tactilă. Uleiul de jojoba și ceara de albine îi oferă o culoare aurie superbă, ceara de albine contribuind și la mirosul delicat de miere. Textura este importantă – o proporție prea mare de ceară de albine comparativ cu uleiul de jojoba va avea ca rezultat un parfum dur și rigid; prea puțină, și parfumul va deveni lichid. Textura ideală este aceea a unui ruj bun – ferm, dar cremos și ușor de aplicat pe piele. Ca să te dai cu un parfum solid nu trebuie decât să-i ștergi suprafața cu buricul degetului – nu folosi vârful degetului, pentru că îi vei strica forma.

Recipientul pentru parfum solid ar trebui să fie rotund sau oval. Preferabil plat și nu foarte adânc. Pudrierele sau cutiile pentru păstrarea pastilelor sunt perfecte și se găsesc variante foarte frumoase la magazinele de antichități sau pe eBay. Asigură-te doar că se închid bine.

Ca să faci parfumul solid, măsoară cantitatea de ulei de jojoba și pune-o într-un pahar de laborator sau într-un castron, apoi adaugă esențele. Topește ceara de albine rasă

într-un vas de ceramică, pus deasupra unei plite sau a unui reșou. Adaugă rapid mixtura de esențe și ulei de jojoba peste ceara topită, amestecând continuu 10 secunde. Pune compoziția în recipientul pentru parfum și închide-l imediat. Nu-l atinge și nu-l mișca 15 minute, până se răcește.

### PARFUM PE BAZĂ DE ULEIURI

Un parfum simplu pe bază de ulei, folosind uleiul de nucă de cocos fracționat ca solvent, este mai ușor și mai puțin gras decât un ulei de corp, iar notele de top au un avânt și o eleganță tot mai mari pe măsură ce compoziția evoluează în timp pe pielea purtătorului.

15 ml ulei de nucă de cocos fracționat
10 picături de extract alcoolic de labdanum
3 picături de scorțișoară
4 picături de extract alcoolic de trandafir (opțional)
6 picături de lămâie verde

Măsoară 15 ml de ulei de nucă de cocos fracționat și pune cantitatea respectivă într-un recipient de laborator sau într-un pahar mai mic. Adaugă picăturile de labdanum, de trandafir, de scorțișoară și de lămâie verde, amestecând după fiecare esență. Pune apoi mixtura într-o sticluță și sigilează bine capacul.

### ULEI DE CORP

Uleiurile de corp sunt mai grele decât parfumurile, fiind asemănătoare cu o cremă hidratantă care lasă o urmă subtilă de parfum pe piele. Notele sunt mai plate, mai slabe și mai greu de distins.

20 ml ulei de jojoba
10 ml ulei de nucă de cocos fracționat
10 picături de extract alcoolic de labdanum

10 picături de extract alcoolic de trandafir
2 picături de scorțișoară
10 picături de lemn de trandafir

Amestecă uleiul de jojoba cu uleiul de nucă de cocos fracționat, apoi adaugă picăturile de extract alcoolic de labdanum, trandafir, scorțișoară și lemn de trandafir. Toarnă compoziția obținută într-o sticluță și închide-o bine. Agită amestecul înainte de fiecare utilizare.

PARFUM LICHID
8 ml alcool pentru parfum

*Note de bază*
2 picături de extract alcoolic de benzoe
2 picături de extract alcoolic de vanilie
8 picături de extract alcoolic de labdanum

*Note de mijloc*
7 picături de extract alcoolic de trandafir
2 picături de ulei esențial de scorțișoară
1 picătură de extract alcoolic de iasomie

*Note de vârf*
2 picături de ulei esențial de ghimbir proaspăt
6 picături de ulei esențial de lămâie verde
3 picături de ulei esențial de lemn de trandafir

Baza acestui parfum este o notă caldă, ambrată, construită în jurul labdanumului, îndulcită cu vanilie și benzoe. Îndrăgit în toată lumea, este liniștitor, dulce, balsamic, cu note de piele și vanilie. În centrul parfumului stă trandafirul, condimentat cu scorțișoară și susținut de un strop de iasomie – ca un trandafir seducător, elegant, cules din grădină. Lămâia verde contribuie cu notele sale

citrice viguroase, punând în evidență celelalte note de vârf. Lemnul de trandafir, împreună cu ghimbirul proaspăt, creează o deschidere apetisantă a parfumului, accentuând notele de trandafir.

Nu uita să miroși compoziția după fiecare pas. Când ai terminat amestecul, așteaptă cinci minute și miroase-l din nou. Notează schimbările. Încearcă iarăși după zece minute și din nou după jumătate de oră. Asta îți va permite să-ți dai seama cum evoluează parfumul pe piele.

## CREAREA AROMELOR

Procesul creării unei arome este simplu și distractiv; e nevoie doar de o esență sau două, iar recompensele sunt imediate. Poți să compui arome cu ajutorul picăturilor de uleiuri esențiale sau să creezi un spray diluând uleiurile în vodcă. Spray-urile sunt mai bune când le adaugi în feluri de mâncare deja făcute sau le folosești în băuturi; spre exemplu, în ceaiuri, înghețată, vin spumant, ciocolată, oțet sau ulei de măsline. Picăturile de uleiuri esențiale nediluate sunt aproape magice dacă sunt adăugate în timp ce gătești produse de patiserie, budinci, fripturi la grătar, pui și pește.

Esențele de mirodenii sunt foarte ușor de întrebuințat. Uleiul esențial de piper negru este la fel de bine-venit pe orice masă ca râșnița de piper – iar pentru cei cărora le plac mirodeniile, dar nu și iuțeala care le acompaniază, această variantă este perfectă, pentru că îți oferă aroma condimentului, fără să iei foc (și fără resturile acelea negre). Și uleiul esențial din ghimbir proaspăt este ușor de folosit, fiind potrivit ca supliment în ceaiuri, legume, salate, budinci și înghețată. Piperul negru și ghimbirul proaspăt intră în categoria notelor de vârf și de aceea vor fi primele arome pe care le simți la gust. Nucșoara, ieniba-

harul și scorțișoara, ca note de mijloc, ies la iveală imediat după o notă de vârf precum lămâia sau portocala.

Scorțișoara este o adevărată plăcere în crearea aromelor, pentru că în spatele acelui zâmbet larg, călduros, se află o bogăție de nuanțe care intensifică notele dulci și savuroase. Scorțișoara este o reconciliere între contrarii: dulce, dar naturală, exotică, dar liniștitoare. Scoate în evidență căldura alimentelor dulci precum perele, portocalele, smochinele, merele și morcovii. În același timp, netezește gusturile sărate și iuți; de pildă, combinată cu chimionul la mâncăruri din miel și vită sau într-o salată marocană iute de morcovi. Dulceața picantă a scorțișoarei se combină bine și cu nucșoara, formând un gust asemănător cu ienibaharul pe care îl poți duce într-o direcție sau în alta, în funcție de proporția condimentelor. Scorțișoara se potrivește și cu dovleac, roșii, caise, cafea, ciocolată, cărnuri, lămâie, vanilie și lămâie verde.

Încearcă următoarele:

Pune o picătură de ulei de scorțișoară și una de ulei de portocale într-un ibric cu ceai negru aromat și îți vei crea propriul „Constant Comment" proaspăt și plin de energie (un ceai pe care îl asociez cu anii mei de studenție).

Adaugă o picătură de ulei de scorțișoară într-un extract de vanilie și apoi pune amestecul într-un pahar de șampanie.

Pulverizează un amestec de esență de scorțișoară cu vodcă peste pere coapte, ciocolată, înghețată de vanilie, mere coapte sau friptură de miel.

Adaugă câte o picătură de ulei esențial de cardamom, scorțișoară și ienibahar într-un ibric de ceai negru ca să faci un *chai* de casă.

„COCA-COLA“

Formula originală pentru Coca-Cola avea la bază uleiuri esenţiale de scorţişoară şi vanilie, împreună cu portocală, lămâie, nucşoară şi lămâie verde. Unul dintre motivele pentru care crea dependenţă este că printre ingrediente se număra şi cocaina.

2 picături de ulei esenţial de lămâie verde
2 picături de ulei esenţial de portocală
1 picătură de ulei esenţial de lămâie
1 picătură de ulei esenţial de nucşoară
1 picătură de ulei esenţial de scorţişoară
2 linguriţe de extract de vanilie

Pune uleiurile esenţiale în extractul de vanilie. Îndulceşte cu zahăr, ştevie sau miere, după gust, şi adaugă 25 ml de apă minerală.

---

Cred că această rețetă de „Sydenham's Laudanum“ din 1891 este o variantă timpurie a Coca-Cola:
Opiu, 2 uncii; șofran, 1 uncie; scorțișoară și cuișoare pisate, câte un dram din fiecare; vin Sherry, 1 pintă. Amestecă bine și lasă la macerat 15 zile, apoi filtrează. 20 de picături sunt echivalentul unui bob de opiu.

---

## 3

# Nimic nu e ca mirosul de acasă

## MENTA

„Când ne amintim de casa natală, lumea reală parcă dispare dintr-odată. Ce sunt casele de pe strada noastră în comparaţie cu cea în care ne-am născut, acea casă a interiorităţii totale, care ne-a oferit un simţ al intimităţii? Acea casă este undeva departe, pierdută, nu mai locuim şi suntem conştienţi că nu vom mai locui niciodată în ea. De aceea ea este mai mult decât o amintire. Este o casă a viselor."

GASTON BACHELARD, *The Oneiric House*

Menta era atât de venerată de grecii antici pentru aroma plăcută și gustul ușor înțepător, încât au numit planta după frumoasa naiadă Minthe, care l-a atras în mrejele ei pe Hades, stăpânul lumii subpământene. Aflând asta, soția zeului, Persefona, s-a înfuriat și a transformat-o pe Minthe într-o plantă, ca să fie călcată în picioare de oameni. Neputând să desfacă vraja, Hades i-a dat în schimb o mireasmă frumoasă, pentru a-i simți mirosul când trecea pe lângă ea.

Dacă scorțișoara reprezintă călătoria de mii de kilometri pentru a ajunge la ușa noastră, menta reprezintă familiarul. Spre deosebire de aromele exotice care provin din locuri necunoscute, menta și alte ierburi asemănătoare sunt locale, domestice, fiind cultivate încă din cele mai vechi timpuri în toată lumea. Ca atare, menta este asociată – și evocă – cu multiplele înțelesuri ale cuvântului „acasă"

## ARTE DOMESTICE

La începutul secolului al XVI-lea, în Europa a apărut un nou tip de carte. Cunoscute sub numele de *Cărți ale secretelor*, erau compendii populare, care pretindeau că dezvăluie cititorilor secretele naturii, extrase din surse străvechi de cunoaștere și înțelepciune. Colecții fabuloase

de formule, sfaturi şi informaţii despre o gamă largă de arte practice, ele adună ceea ce William Eamon descrie în *Science and the Secrets of Nature* drept „cunoaşterea tradiţională privind proprietăţile oculte ale plantelor, pietrelor şi animalelor, alături de diverse meşteşuguri şi reţete medicinale, formule alchimice şi «experimente» magice cu efecte extraordinare". De fapt, multe informaţii erau împrumutate (sau reîmprumutate) din texte străvechi, dar „includeau și materiale bazate pe tradiții folclorice indigene, pe experienţa acumulată de practicieni şi pe descoperirile celor care făceau aşa-zise experimente ştiinţifice în perioada medievală".[1]

Cea mai renumită *carte a secretelor* datează din secolul al XVI-lea și este intitulată *The Secrets of Alexis of Piedmont* – Alexis de Piemont sau Alessio Piemontezul era pseudonimul unui doctor şi alchimist italian. Au fost publicate peste 70 de ediții în cel puțin 7 limbi, cartea fiind reeditată şi două secole mai târziu. Cuprinde aproximativ 350 de reţete – dar nu neapărat în sensul contemporan al cuvântului. Există într-adevăr și un capitol de formule pentru amestecuri şi conserve bazate pe miere. Dar o treime din volum nu este alcătuit din reţete culinare, ci din unele medicinale, remedii pentru boli comune. Avea un capitol cu reţete de parfumuri şi alte ingrediente înmiresmate – loțiuni, săpunuri şi pudre de corp. Şi nu doar reţetele culinare sau cele pentru parfumuri făceau trimitere la mirodenii sau la esenţe naturale. De exemplu, apărea chiar și o apă de gură cu benzoe, scorțișoară, rozmarin şi smirnă.[2]

---

[1] William Eamon, *Science and the Secrets of Nature: Books of Secrets in Medieval and Early Modern Culture,* Princeton University Press, Princeton, 1994 (n.a.).

[2] *Ibidem* (n.a.).

Aceste lucrări sunt precursoare ale actualelor cărți de bucate. Dar simpla idee a unei cărți de bucate este una recentă. Pentru mintea premodernă, nu exista o distincție clară între mâncare, medicină și meșteșug, între arta domestică, arta creatoare și arta tămăduitoare. Substanțele derivate din plante, animale și minerale erau „simple" – elemente individuale care puteau fi combinate pentru a forma diferiți compuși. „Farmaciștii trebuie să știe cum să macine amestecuri de substanțe simple, în conformitate cu instrucțiunile medicale sau cu propria lor ingeniozitate", scrie Paul Freedman în *Out of the East*. „Amestecarea și măcinarea acestor produse aromate era o sarcină dificilă, devenind un simbol al artei și muncii expertului în mirodenii, fie că e vorba despre unul medical sau de unul culinar, de bucătar sau de farmacist." Așa cum mojarul și pistilul au ajuns să reprezinte atât arta farmacistului, cât și pe cea a bucătarului, cuvântul „rețetă" a ajuns să însemne, în majoritatea limbilor, „instrucțiuni pentru bucătari, dar și prescripții pentru farmaciști – un memento al similitudinilor conceptuale dintre cele două profesii", spune Paul Freedman. Nici „artele domestice" nu erau clar delimitate de medicină, de industrie și de inițiativele „serioase" Casa, la fel ca și mirosul, avea un statut pe care l-a pierdut.

*Cărțile secretelor* aspirau la o importanță și la o cuprindere care pot părea caraghioase în lumea modernă a „cum să" Așa cum observă Eamon, „nu luăm prea în serios o carte de bucate care pretinde să ne dezvăluie «toate secretele artei culinare» sau un volum de tipul «cum să» care promite să ne divulge «secretele tâmplăriei». Astfel de lucrări pot fi utile, dar puțini cititori își imaginează că vor învăța să facă mai mult de o mâncare acceptabilă sau o piesă de mobilier rezistentă. În timpurile medievale sau la începutul erei moderne, asemenea afirmații cântăreau mai mult decât astăzi. Cititorii de

*cărți ale secretelor* credeau că dintr-o rețetă aveau mai multe de învățat decât un simplu «cum să».”[1]

Descoperind *cărțile secretelor*, am fost fascinată nu doar de bogăția cunoștințelor utile, ci și de farmecul lor. Îmbinarea de apetituri și arte oglindea natura sinestezică a simțurilor. Remediile tradiționale erau puse laolaltă cu înțelepciunea populară, iar cunoștințele tradiționale, cu poveștile de familie. Ele combinau aspectele aparent contradictorii ale practicului cu cele ale misticului, la fel ca parfumul, care – indiferent de formulele obținute în laboratoare și în casele de parfumuri – nu ar putea fi redus niciodată doar la știință. Ierburile, florile și mirodeniile jucau un rol important în artele pe care le acopereau, cărțile concentrându-se de aceea pe ingredientele folosite și în parfumurile naturale.

M-am delectat cu același talmeș-balmeș promiscuu de ingrediente și în biblioteca mea de cărți antice despre parfumuri, în care rețetele de esențe se împleteau cu alchimia, cu remediile populare și cu versiunile precursoare ale aromaterapiei. Dar când am vrut să încerc rețetele ca să fac direct parfumuri – la fel cum aș fi folosit o carte de bucate – am descoperit ceva interesant.

Întotdeauna am crezut, undeva în străfundul minții, că, dacă aș rămâne fără idei pentru parfumuri noi, aș putea să folosesc rețetele din aceste cărți ca să reproduc miresmele de odinioară – dar încă nu am reușit să-mi dau seama cum aș putea să găsesc, sau să-mi permit, cantitățile mari de mosc și ambră cenușie care apar în multe dintre ele. Într-o zi, m-am hotărât să testez ideea și să încerc rețetele de parfumuri din vechile mele cărți.

Multe dintre formule erau pentru așa-numitele *soliflore* – încercarea de a reproduce aroma unei singure flori delicate

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

care nu putea fi recoltată pentru miros, precum lăcrămioara sau violetele; ele încercau să exprime nuanța florilor bazându-se foarte mult pe migdală amară, care are miros de cireșe. Însă, făcând câteva parfumuri după rețetele respective am rămas cu impresia unui miros neinteresant, învechit. Mai mult, când am examinat cărțile, privind mai atent rețetele, am realizat că deseori acestea erau trecute dintr-o lucrare în alta. În timp, fiind probabil copiate neglijent de scribi care nu înțelegeau procesele din spatele cuvintelor pe care le transcriau, multe dintre ele au fost trunchiate sau au devenit complet neinteligibile. Nimic din toate astea nu m-a oprit să consider aceste cărți de anticariat niște legături importante cu un trecut îndepărtat și bogat, inițiindu-mă în misterele Antichității. De fapt, am realizat că geniul lor nu constă în formulele incluse, ci în lumea pe care ne-o transmit, o lume pierdută, a personalităților excentrice consumate de pasiunea călătoriilor în locuri care nu apăreau pe hartă, căutând comori nedescoperite și substanțe exotice – aceleași caractere care au inspirat *cărțile secretelor,* precursoarele lor. Și cel mai important „secret" pe care îl împărtășeau era modul diferit de a privi lumea – cu o aură de romantism, senzualitate, aventură și creativitate.

Cât despre rețetele din vechile mele cărți de parfumuri, ele m-au învățat totuși ceva – nu atât cum să reproduc parfumurile trecutului, ci cum să privesc procesul de creare și cum să transmit cunoștințele necesare. Am simțit că urmez un drum interesant, creativ și admirabil care a mai fost urmat cândva. Rețetele au căpătat patina de a fi fost create de practicieni adevărați, care, după grele încercări și învățând din greșeli, au transmis mai departe cunoștințele lor unor artizani ca și ei. Dar rețetele, chiar cele copiate fidel, nu pot transmite procesele profund personale, idiosincratice, prin care au fost distilate. „Rețetele restrâng experiențele trăite la o serie de acte mecanice, care, odată analizate atent, pot fi urmate de oricine", observă Eamon. „În timp ce

un «secret» este proprietatea privată a unei persoane sau a unui grup, o rețetă nu aparține nimănui. Odată publicată, altcineva și-o însușește, o folosește, o modifică și apoi o transmite mai departe. De fiecare dată câștigă sau pierde ceva, este îmbunătățită sau alterată și este modificată conform noilor nevoi și circumstanțe. Rețetele sunt construite pe ideea că undeva, la începutul lanțului, există cineva care nu le-a încercat."[1]

În *cărțile secretelor* erau inerente atitudinile și credințele rezultate din imaginația medievală, care au avut o rezonanță puternică în munca mea ca parfumier artizan. Ele aduceau în prim-plan ideea de „cunoaștere prin creație" (*verum factum*), ceea ce presupune că a cunoaște ceva înseamnă a ști cum să-l faci. O asemenea expertiză nu poate fi obținută din experiența altcuiva, ci trebuie acumulată prin mânuirea, experimentarea și învățarea cu ajutorul materialelor. O parte esențială a procesului era etapa în care căutai cum se face ceva – avea chiar și un nume: *venatio*, „vânătoarea", care se referea la vânătoarea de secrete ale naturii. *Venatio* este exact experiența prin care am trecut căutând cunoștințele pierdute ale parfumeriei naturale.

Ideea dominantă era că „secretele" unui meșteșug nu pot fi învățate din rețete, din cărți sau în sala de clasă, ci printr-o legătură directă cu materialele, o experiență diferită de fiecare dată. Iar cunoașterea era cumulativă: învățarea venită din observarea atentă a experienței a dus la iscusința și îndemânarea de a obține rezultate admirabile. „Grecii au denumit acest tip de cunoaștere *metis*, adică o inteligență practică bazată pe dexteritatea dobândită, pe experiență, pe o perspicacitate a minții și pe un intelect ingenios: mai pe scurt, iscusință", scrie Eamon. „*Metis*, sau inteligența și iscusința, era ceva complet diferit

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

de cunoașterea filozofică. Se aplica în situații neprevăzute, schimbătoare și ambigue, care nu se pretau la măsurători precise sau la o logică riguroasă."[1]

Este prea simplu însă să spui că meșteșugul era total neștiințific. „S-a făcut adesea o distincție clară între cunoașterea teoretică a cărturarilor sau a oamenilor de știință, care integrează cunoașterea într-un sistem, și cunoașterea practică a meșteșugăriei, considerată de obicei o colecție de rețete sau de reguli urmate cu mai multă sau mai puțină atenție", scrie Pamela H. Smith în *The Body of the Artisan: Art and Experience in the Scientific Revolution.* „Deși este utilă diferența dintre teorie și practică, o privire aruncată în atelierele de lucru ale artizanilor contrazice această viziune a cunoașterii meșteșugărești." Istoricii de artă au descoperit că artizanii nu făceau doar să strângă formule și să le urmeze cu strictețe; ei dezvoltau o cunoaștere profundă, cu adevărat tehnică, a capacităților și a modului în care se comportă materialele.

Modelul pentru această expertiză dobândită prin experiență a fost alchimia, arta străveche care avea drept scop transformarea materialelor brute în forme perfecte, purificate printr-o serie de modificări. Deseori numită arta „divină" sau „sacră", alchimia are rădăcini adânci și complexe care ajung până în China, India și Egiptul antice, dar a prins contur și în Europa medievală, înflorind în secolul al XVII-lea. Paracelsus, medic și alchimist foarte influent în veacul al XVI-lea, a pledat elocvent în favoarea experienței directe, și nu a cunoștințelor teoretice.

> „Cum poate tâmplarul să înlocuiască lemnul și toporul cu o carte? Cum poate zidarul să înlocuiască piatra și cimentul cu o carte? Și atunci cum poate un medic să folosească

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

orice altă carte în afara celei care îi face pe oameni sănătoşi şi bolnavi? Înţelegerea trebuie să reiasă din ceea ce este cineva, iar aparenţa a ceea ce este trebuie testată."[1]

Paracelsus a considerat că „a face" este mai important decât „a şti" şi că priceperea dobândită prin lucrul practic este superioară. „Astfel, medicul identifică remediile, astronomul – stelele, cizmarul – pielea, ţesătorul – pânza, tâmplarul – lemnul, olarul – lutul, minerul – metalul." Aşa cum explică Smith, „pentru Paracelsus, cunoaşterea naturii nu a fost dobândită printr-un raţionament, ci prin îmbinarea puterilor divine ale corpului şi minţii cu spiritul divin al materiei. El a denumit acest proces «experienţă»."[2] Când ştiinţa se combină cu natura creează experienţă.

Artizanii s-au folosit deseori de alchimie, întrebuinţând limbajul specific ca să explice transformarea materialelor şi dimensiunea eliberatoare a meşteşugului lor. Atât procesele, cât şi metaforele alchimiei rezonează cu munca mea. În lumea parfumurilor comerciale este o practică uzuală să le creezi fără să atingi niciodată esenţele. Am învăţat să creez parfumuri naturale „citind" ceea ce mă învaţă esenţele şi continui să învăţ astfel. Lucrez folosindu-mă cât mai mult de simţul practic, utilizând din plin esenţele, măsurând cu o pipetă, amestecând soluţiile în pahare de laborator, oprindu-mă să evaluez schimbările compoziţiei după fiecare nouă esenţă adăugată. Cred că munca mea dă voce materialelor pe care le folosesc. Deseori simt că esenţele îmi sunt prieteni, fiecare cu propria sa personalitate şi propriul său spirit. Le atribui calităţi umane şi le descopăr virtuţile în timp ce le întrebuinţez.

---

[1] Pamela H. Smith, *The Body of the Artisan: Art and Experience in the Scientific Revolution*, University of Chicago Press, Chicago, 2004 (n.a.).

[2] *Ibidem* (n.a.).

Înțelegerea lumii materiale din perspectiva artizanală provine din munca manuală pe care o depui când creezi ceva și din cunoașterea fizică a materialelor. Această cunoaștere nu vine din scris și citit, ci din concepere și creare, rămânând întipărită atât în rutinele fizice ale corpului, cât și în creier, așa cum o piesă muzicală bine știută rămâne imprimată în mișcarea degetelor. Iar produsele care poartă amprenta meșteșugarului – obiectele de artizanat – au o încărcătură specială când le achiziționăm și le folosim.

Ne apropiem de perspectiva artizanală de fiecare dată când îngrijim plantele din grădină sau de pe pervazul nostru, când folosim ierburi proaspete la masă sau chiar când facem o cană de ceai. Atingem pământul răcoros, umed, inhalându-i bogăția caracteristică. Tăiem ierburi proaspete și le mărunțim ca să-și elibereze aroma într-o salată sau într-o infuzie. Senzațiile evocate de asemenea activități ne întăresc legătura cu materialele și cu sentimentul de a fi acasă: ne ajută să prindem rădăcini. Iar amintirile unor asemenea îndeletniciri sunt bine impregnate în miros. Ne umplem casele cu aromele divine ale florilor care ne înfrumusețează mesele, cu legumele care se coc în cuptor sau cu vinul rubiniu, mirosuri care rămân pentru noi, pe tot parcursul vieții, mirosul de acasă.

## REMEDII POPULARE

În Evul Mediu, majoritatea mănăstirilor aveau o mică grădină, atent îngrijită, plină cu cele mai folositoare ierburi. Călugării și măicuțele făceau nenumărate remedii pentru bolile vremii folosind ierburi atent selecționate. Artele tămăduitoare practicate în mănăstiri și abații au fost precursoarele aromaterapiei, ale herbalismului, ale homeopatiei și ale altor forme de medicină și terapie alternativă. Cu aceeași seriozitate cu care îngrijeau textele

antice, călugării susțineau cunoașterea și înțelegerea substanțelor aromatice din vremurile străvechi, într-o eră în care, până la venirea mult-așteptatei Renașteri, aceste materiale fuseseră practic abandonate pentru folosirea în parfumerie.

Într-adevăr, proprietățile terapeutice ale mentei și ale altor ierburi sunt cunoscute din cele mai vechi timpuri. Grecii credeau că menta le face bine la gât și îi vindecă de sughițuri. Romanii își puneau cununi din mentă pentru înviorarea și împrospătarea minții. În Evul Mediu, aroma ei ținea la distanță muștele și era folosită pentru îmbăiere. Botanistul și farmacistul englez John Parkinson, herbalistul regelui, a ridicat în slăvi „virtuțile" diverselor tipuri de mentă într-o carte publicată în 1640 și foarte influentă la vremea ei, *Theatrum Botanicum: The Theater of Plants* (invocându-l pe Dioscoride, medic și botanist grec):

> „Dioscoride spunea că are calitatea de a încălzi și de a usca, acționând ca un pansament, de aceea sucul de mentă amestecat cu oțet oprește sângerarea. De asemenea, crește libidoul și, după cum susținea el, omoară viermii paraziți, pentru care nu se cunoștea niciun alt leac; două, trei crenguțe de mentă luate cu suc de rodii acre opresc sughițul, alungă senzația de vomă și drenează bila. În combinație cu făina de orz, ajută la dizolvarea și stoparea abceselor."[1]

Cu alte cuvinte, menta era bună pentru aproape orice. Menta creață în special îmbunătățea digestia, fiind folosită pentru o gamă largă de afecțiuni ale stomacului; de fapt, acesta este și motivul istoric pentru menta de după masă.

---

[1] James E. Landing, *American Essence: A History of the Peppermint and Spearmint Industry in the Unites States*, Kalamazoo Public Museum, Kalamazoo, MI, 1969 (n.a.).

Menta s-a răspândit atât de mult în diferitele culturi și climate încât este considerată o plantă endemică aproape peste tot în lume. Romanii au fost cei care au adus menta în Marea Britanie, sosul de mentă pe care îl asociem cu englezii fiind de fapt de origine romană. În Statele Unite, pelerinii au adus menta la bordul vasului *Mayflower*. Japonezii distilează ulei de izmă de secole. Ușor de crescut și larg folosită în aperitive și deserturi, băuturi și mâncăruri, menta era recunoscută peste tot atât pentru întrebuințările culinare, cât și pentru virtuțile medicinale. În Japonia era considerată eficientă chiar și ca anticoncepțional. Iar în Insulele Trobriand menta proaspătă apărea în farmece de dragoste: îndrăgostitul trebuia să fiarbă izmă în ulei de cocos în timp ce rostea un descântec, apoi să verse poțiunea (răcită, presupun!) pe pieptul persoanei iubite în timp ce aceasta dormea, inspirând-o să aibă vise erotice cu el și, odată trezită, să-l găsească irezistibil.

Nativii americani foloseau menta în mâncare, băuturi, cosmetice și doctorii. Indienii Shoshone și Paiute tratau flatulența cu ceai de mentă; cei Menominee foloseau ceaiul de izmă și iarba-pisicii ca tratament pentru pneumonie; indienii Lakota ameliorau durerile de cap cu un ceai făcut din frunze și rădăcini de mentă; nativii americani Blackfeet mâncau frunze uscate de mentă pentru vindecarea bolilor de inimă; mai multe triburi din estul Woodland inhalau aburul rezultat din fierberea mentei pentru tratarea răcelilor. Uleiul de izmă diluat era vândut triburilor de negustori și vânători; sticluțele transparente, verzi sau albastre în care se comercializa, inscripționate cu litere ieșite în relief, au fost descoperite în multe situri arheologice aparținând diverselor triburi de la mijlocul veacului al XVIII-lea până în secolul al XIX-lea.[1]

---

[1] University of Michigan, baza de date *Native American Ethnobotany* http://herb.umd.umich.edu (n.a.).

Familia mentei – *Lamiaceae* – este vastă, cuprinzând un număr incredibil de mare de specii, pe lângă menta „piperată" (*Mentha x piperita*)[1] și menta dulce (*Mentha spicata*)[2]: busuiocul, salvia, rozmarinul, cimbrul, oregano, busuiocul cerbilor, lavanda, chia, susanul sălbatic și chiar arborele de tec fac parte din clan. Practic, fiecare dintre ele este reprezentată de atotcuprinzătoarea expresie *yerba buena* („iarbă bună"), o abstracție comună diasporei spaniole. În general, termenul se referă la orice specii locale de mentă, variind de la regiune la regiune, considerate ca având proprietăți vindecătoare. El acoperă o gamă largă de mente aromatice și de rude ale mentei care pot avea și valoare culinară în ceaiuri sau în asezonarea mâncărurilor. În zona mediteraneeană, expresia se referă la menta dulce (*Mentha spicata*), iar pe Coasta de Vest a Statelor Unite și a Mexicului, *yerba buena* înseamnă ceaiul kuntze sau cel de tipul „Oregon" (*Clinopodium douglasii*).[3] În mare parte din America Centrală termenul descrie menta de bergamotă (*Mentha citrata*); în Cuba este vorba de obicei despre *Mentha nemorosa*; în Puerto Rico este *Satureja viminea*, o rudă apropiată cimbrului; în Peru este vorba despre *Tagetes minuta*, o plantă aromatică de felul gălbenelelor, cu tufe, cunoscută și sub numele de *huacatay* sau menta neagră peruviană.[4]

---

[1] Numită și mentă/izmă de grădină, mentă moldovenească, izmă bună, izmă de leac, izmă domnească, giazmă, iasmă sau piperiță, este un hibrid între *Mentha aquatica* × *Mentha spicata* (n. tr.).

[2] Numită și mentă comună, mentă verde sau mentă înspicată (*Mentha viridis* sau *Mentha spicata*) (n. tr.).

[3] Ernest Small, *North American Cornucopia: Top 100 Indigenous Food Plants*, CRC, Boca Raton, FL, 2014 (n.a.).

[4] Articolul principal despre *yerba buena* de pe Wikipedia http://en.wikipedia.org/wiki/Yerba_buena (n.a.).

## NEGUSTORI ȘI CĂLĂTORI

În America timpurie, grădina de ierburi era un ajutor esențial în gospodăria fiecăruia, conținând de obicei ierburi ușor de crescut și cu diverse întrebuințări: mentă, măghiran, salvie, pătrunjel și cimbru. Dar în Lumea Nouă spiritul gospodăriei, alimentat de frontiere din ce în ce mai extinse, era susținut și de revenirea sub altă formă a unui vechi personaj opus genului casnic: negustorul ambulant.

Coloniștii trebuiau să se bazeze pe propriile abilități și cunoștințe ca să supraviețuiască. În același timp, negustorii ambulanți făceau ca această independență să fie posibilă, oferindu-le coloniștilor atât materii prime care nu puteau fi crescute sau făcute în regiunile respective, cât și informații practice și instrucțiuni utile în gătit, medicină și multe altele. Chiar și în vremurile coloniale, negustorul ambulant de substanțe aromatice avea o meserie recunoscută, deosebindu-se de negustorii de plante indigofere, de exemplu. „Fiind de obicei independent", scrie Richardson Wright în *Hawkers and Walkers in Early America*, „el reușea să adune zece sau douăzeci de dolari, capital suficient de mare pentru inceperea afacerii, adică pentru a-și umple cufărul cu extracte și bitter de mentă, bergamotă și merișor." În acele vremuri, toți coloniștii făceau distilate, iar bitterul era la mare preț, fiind amestecat cu băuturile de casă. Substanțele aromatice erau folosite în gastronomie, dar și în tot felul de remedii naturale.

---

Iată o altă rețetă mai puțin cunoscută, preluată din *Techno-Chemical Receipt Book* (1896), pentru „Viena Bitter":

Dizolvă câte 40 de picături de ulei de portocale amare, ulei de pelin și ulei de șovârf de Creta (*Origanum dictamnus*), 32 de picături de ulei de obligeană, câte

20 de picături de ulei de mentă piperată, ulei de măghiran, ulei din semințe de anason, ulei de cimbru și ulei de scorțișoară, 24 de picături de ulei din semințe de coriandru și 12 picături de ulei de cuișoare în două galoane de alcool rafinat de 90 de grade... Adaugă aproximativ 3 litri dintr-un vin roșu de calitate, îndulcește amestecul cu $6^1/_2$ livre de zahăr dizolvat în $3^1/_2$ litri de apă, colorează-l în roșu și filtrează.

---

Negustoria ambulantă s-a extins odată cu frontierele, iar vânzătorii au devenit figuri familiare, cu ale lor cufere metalice legate cu chingi de piele și cărate în spinare. Existau și negustori ambulanți de obiecte generale care vindeau o gamă largă de „Yankee notions" (articole de uz casnic folosite de yankei) – nasturi, ață de cusut, linguri, mici articole de fierărie, cărți pentru copii și parfum. Înainte de a deveni o figură importantă în mișcarea transcendentală, Bronson Alcott, tatăl Louisei May Alcott, a plecat de la Yale ca să devină vânzător ambulant de astfel de obiecte.

Cu timpul, s-a dezvoltat o subcultură americană destul de stranie în jurul acestei culturi nomade care-i includea nu numai pe negustorii ambulanți, ci și demonstrații ale virtuților diferitelor remedii, oameni ai circului și ai carnavalurilor, ghicitoare, urși dansatori, menestreli și tot felul de alți negustori și călători care trăiesc în amintirile noastre – „vechea și ciudata Americă", așa cum o numea Greil Marcus.

O figură centrală a acestei lumi era „dr." A.W. Chase. Născut în 1817, a început ca negustor ambulant de produse comestibile și leacuri în Ohio și Michigan. Un timp a călătorit cu circul, colectând rețete – printre care „Dulcețuri din fructe de pădure", „Alifia bunului samaritean" și „Unguentul magnetic", despre care el susținea că era „într-adevăr magnetic", cu toate că includea doar grăsime animală, stafide și tutun – de la aceiași oameni cărora le și

vindea produsele sale: casnice, coloniști, doctori, cârciumari. Una dintre rețete era „Alifia broaștei râioase" – un remediu pentru luxații și răni pe care spunea că l-a obținut de la un „medic bătrân care o analizase mai mult decât pe oricare alta"; se numea așa pentru că, pe lângă alte ingrediente, trebuia să fierbi broaște vii. „Unii oameni ar putea crede că este crud pentru broaște", scria Chase, „dar e cea mai rapidă modalitate de a le omorî."[1]

Până la urmă, Chase s-a stabilit în Ann Arbor, Michigan, acolo unde a publicat un pamflet cu toate rețetele strânse, numit *Rețetele doctorului Chase; sau Informații pentru toată lumea*. Aceasta era fără doar și poate o *carte a secretelor* și, la fel ca aceea publicată de predecesorul său Alessio Piemontezul, a avut un mare succes, fiind vândută de negustori ambulanți ca și el oamenilor care voiau o lucrare practică, bună la toate, care să-i ajute să-și rezolve problemele de zi cu zi. În următorii zeci de ani, Chase a continuat să adauge elemente noi și să o retipărească până când, ajunsă la a 38-a ediție, conținea peste șase sute de rețete. A fost tradusă în germană, olandeză și norvegiană, fiind comercializată în toată lumea vorbitoare de engleză. Cu toate că a vândut drepturile de autor și editura pe care o înființase, în final și-a pierdut averea, murind în 1885 sărac lipit. Dar cartea lui a dăinuit, până în 1915 vânzându-se aproximativ patru milioane de exemplare. Potrivit spuselor lui William Eamon, „au fost ani în care *Rețetele doctorului Chase* era a doua carte vândută după Biblie".[2]

O parte dintre rețetele lui Chase erau pentru produse de care avea nevoie toată lumea, lipici, cerneală, oțet, ketchup, în timp ce altele erau specifice nevoilor anumitor profesii, de la brutari și până la armurieri. El a organizat cartea nu

---

[1] William Eamon, *Science and the Secrets of Nature* (n.a.).

[2] *Ibidem* (n.a.).

pe capitole, ci în funcție de „departamente": „Baruri", „Ce și cum să mănânci", „Cum să trăiești mult", „Ce să faci până vine doctorul", „Ovine, porcine și avicultură" sau „Îngrijirea pielii", ca să enumerăm doar câteva dintre ele. Expunerea sa asupra oțetului ilustrează perfect ideea sfaturilor practice care au făcut din carte un succes pe termen lung:

„Negustorii și băcanii care comercializează oțet ar trebui să vadă cu ochii lor cum este făcut, pentru că, fiind vorba de un profit atât de mare, există mulți oameni fără principii implicați în fabricarea lui. Și aș remarca în continuare că poate fi găsit cu greu un articol de uz domestic despre care majoritatea oamenilor au atât de puține informații corecte. Vorbesc despre producerea oțetului. Voi fi scurt în tratarea diferitelor aspecte ale subiectului și vreau să ofer cunoștințele necesare, cu ajutorul cărora familiile, sau cei care vor să-l producă, să obțină un articol de calitate, la prețuri moderate. Nu uitați asta: oțetul trebuie să aibă deopotrivă aer și căldură, și asta mai ales dacă doriți să-l faceți într-un timp scurt. Și, dacă la un moment dat pare să «moară», așa cum se spune de obicei, adăugați melasă, zahăr, alcool sau cidru – în funcție de articolul din care-l produceți sau în funcție de preferință –, pentru că oțetul este un produs harnic; el va munci sau va muri, iar când se apropie de moarte înseamnă că a terminat de procesat tot materialul avut la dispoziție și are nevoie de mai mult. Țineți cont de asta pentru toate tipurile de oțet, iar ele nu vor muri niciodată atâta vreme cât au aer."[1]

Cu toate că doctorii experimentați îl considerau pe Chase un șarlatan, remediile lui medicale erau cele mai

---

[1] A.W. Chase, *Dr. Chase's Recipes or Information for Everybody*, ed. revizuită, Thompson & Thomas, Chicago, 1903 (n.a.).

populare aspecte din cartea sa. El recomandă „cafeaua din funingine" – da, chiar era făcută din „funinginea adunată din coşul de fum (cea din burlane nu funcţionează)", cufundată în apă şi amestecată cu frişcă şi zahăr ca întăritor pentru cei care sufereau de friguri, febră tifoidă, icter, indigestie şi multe altele. „Multe persoane vor strâmba din nas la aceste «sfaturi din bătrâni», dar le răspund acestor «medici parveniţi» că bunicii noştri iau cu ei, odată cu moartea lor, mai multe informaţii decât vor putea vreodată să asimileze aceia care cârtesc; şi îi mulţumesc lui Dumnezeu, la fel ca mulţi alţii, că mi-a permis prin munca mea să recuperez o mare parte din aceste cunoştinţe pentru beneficiul întregii lumi."[1]

---

*Instrucțiuni despre cum să procedezi cu o femeie ale cărei haine ard*, preluate din *Universal Recipe Book (Cartea de rețete universale)*, de H.W. Harper, 1869:

Arsuri cauzate unei femei ale cărei haine au luat foc – un martor sau prima persoană ajunsă la fața locului ar trebui să-și bage mâinile pe sub hainele suferindei începând de la mijloc și să le ridice pe toate o dată, strângându-le deasupra capului – astfel flăcările vor fi cu siguranță stinse. [...] Victima ar trebui să faciliteze acest ajutor și să evite leziuni serioase acoperindu-și fața și pieptul cu mâinile și brațele. [...] Femeilor și copiilor din toate familiile ar trebui să li se spună și să li se arate că flăcările tind întotdeauna să urce, ceea ce înseamnă că dacă rămân în poziție verticală când au hainele în flăcări (de obicei luând foc partea de jos a rochiilor), pe măsură ce se ridică flăcările vor deveni mai puternice și mai vehemente, astfel încât pieptul, fața și capul vor fi

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

mai expuse decât alte părți ale corpului la căldura intensă sau la vortexul flăcărilor, devenind zonele cele mai lezate; de aceea, în situațiile în care victima este singură și incapabilă, din cauza vârstei, a unei infirmități sau din alte motive, să stingă flăcările prin strângerea hainelor deasupra capului, ar putea să evite chinuri mult mai mari aruncându-se la pământ și rostogolindu-se dintr-o parte în alta, putând astfel să-și salveze viața.

---

## INDUSTRIA LOCALĂ

Multe dintre rețetele din cartea lui Chase, dar și din altele asemănătoare erau pentru pastă de dinți, apă de gură și gumă – exact acele articole care începuseră să fie produse în masă în afara caselor, datorită industriei înfloritoare a mentei. Câțiva dintre jucătorii timpurii ai acestei industrii native erau chiar negustorii ambulanți care le furnizau cele necesare gospodarilor.

Archibald Burnett, unul dintre pionierii în domeniu, a ajutat la extinderea producției comerciale de mentă începând din zona lui originară în Ashfield, Massachusetts, și până în „Vestul Îndepărtat" din centrul New Yorkului. În 1810, aflat într-o călătorie pe vremea când încă vindea diferite articole, Burnett s-a aventurat în regiunea Finger Lakes și a ajuns să îndrăgească acel pământ și oamenii care-l locuiau. A rămas să muncească la o fermă, iar în 1814 s-a însurat cu fata proprietarului, al cărei nume era Experience (Experiență – nu glumesc!), și a închiriat o fermă din apropiere. Fratele său, Nahum, l-a chemat înapoi acasă în Ashfield pentru a-i da niște vești atât de importante încât „nu îndrăznea să le trimită prin poștă": Nahum experimentase creșterea mentei pe cei câțiva acri pietroși pe care-i deținea, distilând uleiul într-o cadă de spălat rufe și obținând

un profit considerabil. Archibald a văzut oportunitatea de a face o treabă şi mai bună din creşterea mentei în vestul New Yorkului şi s-a întors cu un sac cu rădăcini de mentă în spinare. La scurt timp, doi dintre fraţii lui l-au urmat şi, pe măsură ce fermele lor prosperau, mulţi dintre cultivatorii de mentă din Ashfield au migrat şi ei. Cultivarea mentei a continuat să se extindă în New York, dar şi în Ohio şi Michigan, iar de-a lungul deceniilor competiţia pentru cota de piaţă a uleiului de mentă s-a împărţit între New York (cunoscut pentru calitatea mai bună) şi Michigan (cu potenţial pentru producerea pe scară largă).[1]

În timp ce Michigan câştiga teren în concurenţa cu New Yorkul, Albert M. Todd, un cultivator de mentă ambiţios şi inovativ, şi-a mutat în 1891 centrul de producţie în Kalamazoo, punând bazele unor ferme experimentale în Mentha, un nou oraş ridicat în apropiere. El a hibridizat plante colectate în timpul călătoriilor în Europa, folosindu-se de educaţia primită (avea o diplomă în chimie) pentru îmbunătăţirea metodelor de distilare şi pentru creşterea producţiei de ulei rafinat de foarte bună calitate. Până la sfârşitul secolului, 90% din stocul de ulei de mentă din lume venea din Kalamazoo, de pe o rază de 135 de kilometri, uleiul de mentă „Crystal White" al lui Todd devenind unul dintre cele mai respectate branduri din lume.[2] În 1907, un raport apărut în *The Farm Journal* prezenta afacerea lui Todd drept una dintre minunile agricole ale ţării, cuprinzând „peste 10 000 de acri de pământ, din care aproape jumătate este folosit pentru cultivarea mentei, restul fiind utilizat ca loc de păşunat pentru sute de bovine cu coarne scurte. Iarna, aceste animale sunt hrănite cu «fân de mentă» – un derivat care rămâne după ce uleiul

[1] James E. Landing, *American Essence* (n.a.).

[2] *Ibidem* (n.a.).

a fost distilat din plante. Astfel, domnul Todd obține un profit dublu dintr-un singur produs – banii proveniți din menta propriu-zisă și cei din bovine; nimic nu se aruncă, totul se folosește până la ultima rămășiță, exceptând profiturile sale!”[1] Todd era cunoscut în lumea largă drept „Regele mentei”, dar cu toate că următoarele generații ale familiei sale au continuat să producă uleiuri esențiale, Mentha este acum un oraș-fantomă – un depou de gară pustiu de-a lungul unei linii ferate abandonate.

---

Cu mult timp în urmă, dozatoarele de suc se prezentau sub forma unor dispozitive opulente, adesea din marmură, decorate cu oglinzi și placate cu aur, ajungând să creeze în jurul lor locuri de întâlnire mai ceva ca barurile sau tavernele. În 1911, potrivit *Fix the Pumps*[2], în Statele Unite existau peste o sută de mii de dozatoare care serveau peste 8 miliarde de băuturi pe an; în prezent mai există sub o sută.

Dozatoarele erau manevrate de tineri care amestecau siropurile cu apa gazoasă. Tot felul de uleiuri esențiale – de la cuișoare, portocale și mentă până la trandafir, mosc, zibetă și ambră cenușie – erau folosite în amestecuri care mai de care, multe dintre ele foarte inventive și jucăușe. Create de farmaciști, erau adesea considerate medicinale, iar rețetele erau secrete. Coca-Cola, un produs al dozatoarelor de suc, a fost creată inițial pentru tratarea dispepsiei și a durerilor de cap.

---

[1] Walter E. Andrews, „Big Peppermint Farm -- A Peculiar Industry Conducted By a Remarkable Man”, *The Farm Journal*, vol. 31, nr. 4, Wilmer Atkinson, Philadelphia, aprilie 1907 (n.a.).

[2] Darcy S. O'Neil, *Fix the Pumps, Art of Drink*, 2010 (n. tr.).

Dar ceea ce a impulsionat într-adevăr piața americană pentru uleiul esențial de mentă a fost un produs care la început nu părea mare lucru: guma de mestecat. Obiceiul de a mesteca materiale aromatice datează din vremuri străvechi, iar versiunile americane timpurii foloseau o gamă variată de baze aromate, în special uleiul de molid. La mijlocul secolului al XIX-lea, tehnica de fabricare a gumei de mestecat pe bază de „chicle" (seva copacului sapodilla), un cauciuc natural, s-a dezvoltat, iar afacerea cu gumă a început ușor să se extindă. În 1891, William Wrigley Jr., ajuns în Chicago cu 32 de dolari în buzunar, a înființat o afacere de distribuție a săpunului și a prafului de copt, adăugând și guma de mestecat în gama de produse. Inițial consumatorii nu păreau foarte interesați, dar pe parcurs aromele Juicy Fruit și Spearmint ale lui Wrigley s-au dezvoltat, iar până la sfârșitul secolului afacerea luase deja amploare. Până în 1910, Spearmint devenise aroma favorită pe plan național, fiind înlocuită doar de Doublemint cu ulei de mentă „piperată", scoasă pe piață tot de Wrigley câțiva ani mai târziu.[1] Wrigley nu era singurul producător de gumă de mestecat și nici singurul care făcea gumă cu aromă de mentă. Curând s-a înregistrat o creștere a popularității pastelor de dinți aromate cu uleiuri esențiale de mentă produse de Colgate și Pepsodent, printre alții, ceea ce a dus și la creșterea cererii pentru uleiuri de mentă calitative.

Buruienile crescute pe lângă mentă puneau la grea încercare calitatea acesteia. La strângerea recoltei se întâmpla ca menta să fie amestecată cu ierburi care dădeau uleiului esențial o culoare sau un gust nepotrivit, ori ambele. Agricultorii din Yakima Valley, Washington, au găsit o soluție practică pentru problema ivită: gâștele „plivitoare", care mâncau buruienile, dar nu erau atrase

---

[1] James E. Landing, *American Essence* (n.a.).

de mentă.[1] Într-un an, un cutremur în regiune a distrus majoritatea ouălor depuse de gâște, iar scăderea rezultată în numărul populației de păsări „plivitoare" a dus la o creștere echivalentă a cantității de ulei buruienos. Tulburătoare efecte în lanț... cum ajunge un fenomen geologic să afecteze gustul mentolat al pastei de dinți!

În asemenea circumstanțe neobișnuite s-a născut industria aromelor. Sigur, istoria aromării intenționate a mâncărurilor începe de acum mii de ani, iar cea a întrebuințării uleiurilor esențiale pentru aromă este documentată în cărți de gătit (și în *cărțile secretelor)* vechi de trei secole, în rețete pentru bitter, pentru torturi, budinci, băuturi tonice, sosuri, gumă, cocteiluri, ketchup, bomboane, prăjituri și multe altele. Dar o industrie distinctă care vinde concentrate de arome producătorilor de mâncare, băuturi și bomboane există doar de aproximativ 160 de ani. Inițial, produsele lor erau bazate pe extracte naturale din ierburi, mirodenii și rășini deja utilizate în industria farmaceutică și în cea a parfumeriei. Odată ce metodele de extracție s-au rafinat, permițând izolarea unor componente aromatice individuale, rezultatul a fost obținerea unor substanțe aromatice folositoare. Iar când multe dintre moleculele înmiresmate au început să fie imitate sintetic în industria parfumeriei, acestea și-au făcut loc și în lumea aromelor.[2]

Timp de peste un secol, procedeele folosite în industria aromelor au rămas învăluite în mister. Chiar și formulele pentru „imitarea" aromelor compuse din esențe naturale erau considerate secrete comerciale care meritau a fi protejate. Secretele formulelor au devenit cunoscute abia

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

[2] Gary Reineccius, ed., *Source Book of Flavors*, ediția a 2-a, CBS, New Delhi, 1997 (n.a.).

în 1968, odată cu publicarea cărții de căpătâi a industriei – *Food Flavorings: Composition, Manufacture and Use,* de Joseph Merory.[1] Volumul oferea detalii despre câteva dintre ierburile, condimentele, uleiurile esențiale și sintetice folosite pentru aromarea mâncărurilor obișnuite la vremea respectivă:

> ketchup – cuișoare, casia, nucșoară, ienibahar, semințe de țelină;
> maioneză – piper negru, nucșoară, țelină, lămâie;
> sos barbecue – măghiran, frunză de laur, cimbru, coriandru, piper negru, frunze de ienibahar, nucșoară, cuișoare;
> castraveți murați cu mărar – cuișoare, ienibahar, piper negru, mărar;
> murături dulci – scorțișoară, casia, piper negru, coriandru, chimen, boabe de ienibahar, cuișoare;
> cârnați de porc – piper negru, cimbru, cuișoare, ghimbir, frunză de laur, nucșoară;
> cola – lămâie, limetă, casia/scorțișoară, nucșoară, neroli, portocale;
> ginger ale (bere slabă englezească din ghimbir) – ghimbir, portocale, limetă, nucșoară, coriandru;
> gin tonic – ienupăr, lămâie, portocală amară, rădăcină de angelică, coriandru, pelin, cardamom, scorțișoară, cuișoare, nucșoară, ienibahar, petitgrain, coniac[2].

Până la apariția cărții *Food Flavorings,* Administrația Statelor Unite pentru Alimente și Medicamente a recunoscut maturitatea industriei oferindu-i un fel de binecuvântare

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

[2] Joseph Merory, *Food Flavorings: Composition, Manufacture, and Use,* AVI, Westport, CT, 1968, (n.a.).

sub forma Amendamentului pentru Aditivi Alimentari din 1958, o listă de substanțe „general recunoscute ca fiind nepericuloase" (cunoscută sub numele prescurtat de „lista GRAS"), care puteau să sară peste etapa testării formale înainte de a fi adăugate în mâncăruri și băuturi. Lista GRAS, actualizată constant pe măsură ce apăreau din ce în ce mai multe rezultate testate, include uleiuri esențiale, dar și substanțe sintetice folosite ca arome.[1] (Toate uleiurile esențiale utilizate pentru savoare în această carte sunt incluse în lista GRAS.)

## DULCELE MIROS DE ACASĂ

Astăzi, oferirea unui pachet de gumă (cel mai probabil cu aromă de mentă) sau a unei bomboane mentolate reprezintă un gest obișnuit de ospitalitate. La fel ca acel covoraș universal de bun venit, pus la intrarea în casă, menta a devenit de secole sinonimă ideii de ospitalitate – arta de a face o persoană din afară să se simtă ca „acasă" într-un loc străin punându-i la dispoziție propria ta locuință. În Egiptul antic, gospodinele evreice adunau menta din grădină, o împrăștiau pe podea și o sfărâmau cu călcâiul ca să elibereze acel miros răcoros – o versiune timpurie a parfumării casei – dând locuinței o aromă primitoare.

Într-o fabulă relatată de Ovidiu, Zeus și Hermes coboară de pe Muntele Olimp deghizați în țărani și se duc în oraș căutând mâncare și un loc în care să înnopteze. După ce au fost refuzați de o mie de gospodării bogate, sunt într-un final primiți în casa umilă a unui cuplu vârstnic, Baucis și Philemon. Înainte de a le servi oaspeților deghizați

---

[1] Administrația Statelor Unite pentru Alimente și Medicamente, lista GRAS: http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/ (n.a.).

o masă îmbelşugată, cei doi au curăţat şi au parfumat masa de lemn cu frunze de mentă. Mulţumiţi de primirea de care au avut parte, Zeus şi Hermes şi-au dezvăluit adevărata identitate și exact înainte de a avea loc o inundație i-au dus pe cei doi bătrâni pe vârful unei coline. Toate casele din oraş sunt luate de-a valma de ape, excepţie făcând locuința lor, transformată într-un templu grandios.

Oaspeţilor din Iranul antic li se oferea ceai de mentă ca semn de bun venit, tradiție păstrată până în zilele noastre în anumite părţi ale Asiei și ale Orientului Mijlociu. O experiență rituală încărcată de însemnătate istorică. La sfârșitul secolului al XIX-lea, Anglia a redus restricţiile comerciale impuse ceaiului. Tradiția ceaiului de la ora 5 a devenit un ritual egalitar, nu doar un privilegiu al celor înstăriți. Iar comerţul cu ceai, până atunci limitat la State Unite şi Europa, s-a extins şi în alte regiuni. Marocanii au combinat ceaiul verde chinezesc cu mentă şi zahăr, și astfel s-a născut băutura lor națională. Chiar și în ziua de azi, marocanii servesc ceai verde cu aromă de mentă înainte de fiecare masă şi îl oferă întotdeauna musafirilor ca semn de ospitalitate. În anii şaptezeci, am avut şansa să observ direct acest ritual în timpul călătoriei în Maroc cu faimosul Marrakesh Express. În mijlocul găinilor care cotcodăceau și cutreierau compartimentele, vânzătorul de ceai turna ceremonios – şi fără ezitare! – dintr-un ceainic fragil, de metal, umplut până la refuz cu mentă și bucăți de zahăr desprinse dintr-un bulgăre mai mare. Oricât de contraintuitiv ar părea ţinând cont de atmosfera sufocantă, o ceaşcă de ceai aburindă, cu gustul și mirosul prospeţimii date de mentă, mă făcea să cred că totul era exact așa cum trebuie în acel tren şubred.

Aşa cum o mireasmă ne poate face să ne simţim bine-veniți – transformând un loc străin într-un spațiu familiar – un miros neplăcut sau unul mult prea puternic poate indica un spațiu în care ceva este în neregulă.

Daphne du Maurier face o treabă de nota zece folosind miresmele pentru a invoca atmosfera sinistră, de ceva-nu-e-chiar-cum-ar-trebui-să-fie, de la Manderley, zugrăvind o senzație care îi rămâne întipărită în minte eroinei fără nume din *Rebecca* mult timp după ce locul a fost ars din temelii:

„Un vas cu trandafiri într-un salon avea o tonalitate și o mireasmă profunde de care nu se bucură în aer liber. [...] Înăuntru, florile deveneau misterioase și subtile. Avea trandafiri în casă, la Manderley, opt luni pe an. Îmi plăcea liliacul? mă întrebase el. Era un copac la marginea pajiștii al cărui miros pătrundea prin fereastra odăii sale. Sora lui, o persoană dură, destul de pragmatică, obișnuia să se plângă că erau prea multe mirosuri la Manderley, că o îmbătau miresmele. [...] Era singura formă de beție care-l atrăgea. Cea mai veche amintire a lui era aceea a ramurilor bogate de liliac, în vase albe, umplând casa de un miros tulburător care te-ndemna spre reverie.
Cărarea din vale ce cobora spre mare era sădită cu pâlcuri de azalee și rododendroni și cutreierând-o într-o seară de mai, după cină, s-ar fi spus că arbuștii nădușiseră aerul. Te puteai apleca să ridici o petală căzută și strivind-o între degete aveai în podul palmei esența a mii de parfumuri, intense și dulci."[1]

Fiecare casă are un miros propriu pe care-l simțim de prima dată când îi trecem pragul. Indiferent pe unde am fost, recunoaștem mirosul unic de acasă imediat ce închidem ușa și lăsăm lumea exterioară în spate: mirosul orezului aburind, respirația câinelui când te linge pe față, mirosul stătut al unei cărți vechi din biblioteca ta combinat

---

[1] Daphne du Maurier, *Rebecca*, Harper, New York, 2006 (n.a.).

cu cel înțepător, de cerneală, al uneia noi, loțiunea de bărbierit sau tutunul de pipă al tatălui, șamponul mamei. Prețuim aromele casei tocmai datorită contrastului față de mirosurile nefamiliare, exotice, cu care ne întâmpină aventurile noastre. Mirosul reprezintă intimitatea pe care o simțim față de un loc – locul nostru în lume. Deseori nu suntem conștienți de mirosul propriei case tocmai pentru că este atât de familiar. Dar când ne întoarcem acasă de undeva departe, ne dăm seama imediat dacă ceva este în neregulă.

## CASA ONIRICĂ

> „Casa este colțul nostru de lume. Ea este – s-a spus adesea – primul nostru univers. Este cu adevărat un cosmos. Un cosmos în accepțiunea completă a termenului."
>
> GASTON BACHELARD, *Poetica spațiului*[1]

Din moment ce paradisul lumii ce va veni rămâne un mister, puținul pe care-l putem face este să tindem spre unul pământean. Cei mai mulți dintre noi îl găsesc acasă. Casa este oglinda noastră, povestea vieții noastre și pacea noastră. Este locul în care ne ținem cărțile și comorile, în care stăm de vorbă cu prietenii, în care mâncăm, dormim și facem sex. Este plină de amintiri, pietre de încercare și talismane – artefacte ale fiecărei vârste și ale tuturor călătoriilor.

Casa mea este tipică stilului Arts & Crafts din Berkeley, cu țiglă maro, construită de același arhitect necunoscut care a proiectat și clădirea transformată în restaurantul Chez Panisse din spatele meu. Numele face referire la exteriorul din țigle de lemn nevopsit care s-au închis la

---

[1] Gaston Bachelard, *Poetica spațiului*, traducere de Irina Bădescu (n. tr.).

culoare de-a lungul anilor, armonizându-se cu pomii din jur. Înăuntru sunt lambriuri nelăcuite din lemn roșiatic (etajele Douglas Fir) și camere mari cu vedere spre golf și spre Podul Golden Gate. Casa a jucat un rol important, inspirându-mă în arta parfumeriei, așa cum au făcut-o și împrejurimile. Când am pășit prima oară în Berkeley, m-am gândit că aici este adevărata viață boemă, o reverență pentru lucrurile produse manual – nu doar cele făcute în casă, ci întruchiparea adevăratei arte meșteșugărești și a măiestriei artistice care poartă cu ele prezența creatorului. Cu aproape un secol înaintea mea, în 1887, poetul Charles Keeler s-a mutat în Berkeley tocmai datorită acestei ambianțe. Amintindu-și momentele în care a făcut cunoștință cu locul, scria despre „casele încântătoare amplasate în grădini ample cu flori exotice și despre livezile din apropiere".[1] Efectul trebuie să fi fost și mai copleșitor fără trotuarele și străzile pavate din prezent. Captivat de această atmosferă deosebită, Keeler a încurajat construirea caselor în tot orașul de către arhitecții Arts & Crafts Bernard Maybeck și Julia Morgan, devenind unul dintre susținătorii principali ai mișcării. Aforismul său, „casa este sursa tuturor artelor", a influențat fără doar și poate și propria mea poveste.

Leonard Woolf scria că spațiul în care locuim are „cel mai puternic și mai longeviv efect asupra unei persoane și asupra stilului de viață al acesteia. Casa determină zi de zi, oră de oră, minut de minut, calitatea, culoarea, atmosfera, ritmul vieții personale."[2] Atmosfera unei case e asemenea unui vapor. Când simțim că suntem într-un climat

---

[1] Charles Keeler, „Berkeley – Yesterday, Today, and Tomorrow", pamflet retipărit din articolul apărut în *Berkeley Daily Gazette*, 18 iunie 1927 (n.a.).

[2] Leonard Woolf, *Downhill All the Way: An Autobiography Of The Years 1919 to 1939*, Harcourt Brace Jovanovich, San Diego, 1975 (n.a.).

confortabil, preluăm parcă această stare în jurul nostru ca pe o protecție. În vremuri expansive poți să simți cum casa se deschide și înflorește ca o floare.

Mirosul de acasă, sau orice alt miros pe care-l asociem cu o anume persoană, un anume loc ori moment, poate aduce cu sine aproape instantaneu un potop de amintiri și de reacții emoționale puternice. Aceste reacții pot fi automate, dar mirosurile particulare care declanșează amintirile țin de un răspuns condiționat. Când simți un miros nou, îl asociezi cu un eveniment, cu o persoană, cu un lucru sau chiar cu un moment. Creierul face legătura între miros și amintiri; de pildă, asocierea crinului cu o înmormântare – următoarea dată când vei percepe mirosul, legătura va fi deja făcută, gata să provoace o amintire sau o stare, uneori fără să realizezi de ce.

Simțul olfactiv este strâns legat de amintirile noastre. Aromele specifice sunt parte a tradițiilor familiare, a sărbătorilor de sezon sau a amintirilor de familie. Mirosul stătut, umed și rece al pivniței, mirosul drojdiei venit dinspre pâinea coaptă la cuptor, mirosul lemnos al dulapului de cedru amestecat cu izul naftalinei și al lânii care te duce cu gândul la schimbarea sezonului și deci a hainelor. Mirosul nu doar evocă sentimente puternice legate de casă; mai mult decât orice alt simț, el ne conturează simțul intangibil de transformare a unei case în propriul cămin: casa locuiește în noi, la fel cum și noi locuim în ea; trăiește în imaginația noastră așa cum trăiește într-un bloc de oraș sau pe un drum de țară, având multe în comun cu tonalitatea viselor și cu poezia pierderii. După cum observă Gaston Bachelard, neîntrecutul filozof al vieții de zi cu zi:

„Dacă am fi întrebați care este cea mai mare binefacere a casei, am spune: casa adăpostește reveria, casa îl protejează pe visător, casa ne permite să visăm în pace. Nu

numai gândurile și experiențele sancționează valorile umane. Reveriei îi aparțin valori care marchează omul în profunzimea sa. Reveria are chiar un privilegiu de autovalorizare. Ea se bucură direct de propria ființă. Astfel încât locurile unde am trăit reveria sunt restituite de la sine într-o nouă reverie. Locuințele din trecut sunt în noi nepieritoare tocmai fiindcă amintirile vechilor locuințe sunt retrăite ca niște reverii."[1]

Rilke, simțind această legătură intimă cu ceea ce fusese casa tinereților sale, vorbește despre contopirea ființei cu acea casă de mult pierdută.

„N-am mai revăzut niciodată apoi acea locuință ciudată. Așa cum o regăsesc în amintirea mea de copil, nu este o clădire; e toată topită și repartizată în mine: aici o odaie, dincolo o odaie, aici un capăt de coridor care nu unește cele două odăi, ci e păstrat în mine ca un fragment. Totul e răspândit în mine, camerele, scările care coborau cu o încetineală atât de ceremonioasă, altele, cuști strâmte urcând în spirală, în întunecimea cărora înaintai ca sângele în vene."[2]

Casa pierdută, cea din visele noastre – casa onirică – reapare bucată cu bucată în străfundul ființei noastre. Este o amintire vagă, la fel ca aceea a unui miros. Astfel de amintiri au un aspect fluid, o revărsare nedefinită, la fel ca impregnarea unui parfum pe piele și răspândirea lui în aer. După cum spune în continuare Bachelard,

---

[1] Gaston Bachelard, *Poetica spațiului*, traducere de Irina Bădescu (n. tr.).

[2] Rainer Maria Rilke, *Les cahiers de Malte Laurids Brigge* (*Caietele lui Malte Laurids Brigge*), trad. preluată din Gaston Bachelard, *Poetica spațiului*, traducere de Irina Bădescu (n. tr.).

„Ceva fluid pare că ne reunește amintirile. Ne topim în acest fluid al trecutului."[1]

Casele în care am locuit și care au însemnat ceva pentru noi, în care am trăit sentimente puternice transformate cu timpul în amintiri bogate și profund emoționale, își regăsesc conturul și substanța fantomatică în imaginația noastră sub forma etalonului himeric. Nu ne putem întoarce în aceeași clădire și nici la persoana care eram atunci, iar casa amintirilor noastre atrage după sine reprezentarea mentală a tot ce s-a pierdut acolo. Casa onirică – bogată, subconștientă, evocatoare, necunoscută, poetică – nu poate fi descrisă prin cuvinte; trebuie experimentată:

> „Adevăratele case din amintire, casele în care ne readuc visele noastre, casele bogate în onirism credincios, nu se lasă descrise. A le descrie ar însemna a le lăsa să fie vizitate. Despre prezent se poate spune aproape tot, dar despre trecut! Casa cea dintâi și oniric definitivă trebuie să-și păstreze penumbra."[2]

Pereții, mesele, scaunele și paturile sunt impregnate cu aroma vieților noastre de zi cu zi. Acesta este motivul pentru care primul lucru pe care-l facem când ne mutăm în casă nouă este să zugrăvim sau să redecorăm. Simțim nevoia să golim casa de viața trăită între pereții ei înainte de noi.

## DULCELE MIROS AL LUXULUI

Lucrurile materiale au „biografii" – o viață proprie. Pe lângă faptul că sunt obiecte de uz comun, ele ne

---

[1] Gaston Bachelard, *Poetica spațiului*, traducere de Irina Bădescu (n. tr.).

[2] *Ibidem* (n. tr.).

„conțin" Obiectele vechi și amintirile de familie ne atrag prin asocierile pe care le evocă, fie ale rudelor dispărute dintre noi, fie ale existențelor închipuite ale proprietarilor precedenți. Nu putem separa obiectul de istoria sa; la fel ca o aromă, el este pătruns de o poveste. Și își poartă povestea în aroma sa. Trecutul se agață de noi și ne pătrunde precum un parfum, purtând cu el lumi întregi de sentimente.

Lecția pe care ne-o oferă casa, insuflată de legătura adâncă dintre lucrurile materiale și semnificația lor, este să devenim *materialiști mai buni*. „Spunem despre noi înșine că reprezentăm cea mai materialistă cultură de pe pământ", scrie Richard Todd în *The Thing Itself: On the Search for Authenticity*. „Dar, ca aproape tot ce spunem despre noi înșine, este doar pe jumătate adevărat." Consumul ostentativ, observă el, maschează o ură profundă față de lucrurile pe care le cumpărăm. „Le urâm. Vrem să se strice și să se murdărească și să se uzeze. Vrem să le aruncăm. Iar apoi, evident, să cumpărăm altele." Todd ne compară pe noi, consumatorii, cu fumătorii cărora le face plăcere doar să-și aprindă țigara, aruncând-o apoi după doar câteva fumuri. „Câteodată îmi doresc să fim și mai materialiști, nu mai puțin", conchide el, crezând că societatea noastră are nevoie „să iubească lumea fizică, tangibilă, mai mult decât o face acum, să îi pese mai mult de lucrurile pe care le creează, pe care le cumpără, pe care le lasă în urma ei pe pământ"

Unul dintre semnele distinctive ale consumului modern este diferența majoră între ce simțim față de un obiect înainte de cumpărare și ce simțim după. De obicei, ne dorim foarte mult anumite produse înainte de a le achiziționa, dar odată avute ele încep să-și piardă importanța, ceea ce duce la acumularea unui număr mare de lucruri care nu ne interesează. Și asta se întâmplă foarte repede.

În epoca tehnologiei moderne, suntem predispuși la ideea ciclică de îmbunătățire continuă, simțind nevoia ca fiecare componentă a vieții noastre să se potrivească și să fie interconectată. Odată ce am modernizat electrocasnicele din bucătărie, se poate ca mobilierul sau podelele să rămână în urmă? Dar acest consumism neobosit, ca și tendința spre conformare apărută concomitent, nu este unic în epoca noastră postindustrială. De fapt, este cunoscut cercetătorilor în domeniu drept „efectul Diderot", numit așa după faimoasa poveste a lui Denis Diderot, filozof francez din secolul al XVIII-lea, apărută în eseul „Despre cum am regretat că m-am despărțit de vechiul meu halat" Povestea este relatată și de Juliet Schor în *The Overspent American:*

> „Regretele lui Diderot au fost insuflate de primirea drept cadou a unui halat roșu superb. Încântat de noua lui achiziție, filozoful a renunțat rapid la vechiul său halat. Dar la scurt timp plăcerea s-a transformat într-un gust amar, realizând că ambientul în care poartă noul acoperământ nu reflectă așa cum trebuie eleganța articolului de îmbrăcăminte. Au început să-l nemulțumească odaia sa de lucru, tapițeria învechită, biroul, scaunele și chiar rafturile de cărți. În final, Diderot, simțindu-se inconfortabil în pedanteria stilată a noului ambient, nu putea decât să regrete efectele «pretențiosului halat roșu care a forțat transformarea tuturor celorlalte lucruri astfel încât să se conformeze tonului său elegant»."

O achiziție pare să ceară o alta și o alta și o alta. Plăcerea extraordinară de a găsi un obiect pe care-l iubești și de a-l include în viața ta, folosindu-l împreună cu alte lucruri care-ți sunt dragi, pare să fie o experiență pe cale de dispariție. Dacă îți cumperi o jachetă nouă, îți trebuie și pantaloni noi; dacă iei farfurii noi, se vor potrivi cu tacâmuri noi. În

loc să primești un obiect nou în familia bunurilor tale, arunci lucrurile mai vechi într-un cotlon întunecat. Ideea de conformitate o întrece pe cea de individualitate, ștergând cu buretele lunga istorie a lucrurilor dragi nouă.

După cum spuneam în capitolul precedent, unele „obiecte de lux" au fost întotdeauna costisitoare – smaraldele, de pildă –, în timp ce altele au fluctuat odată cu statutul social; unele experiențe luxoase sunt reprezentate de simple plăceri precum un buchet de flori înmiresmate, o bucățică de ciocolată neagră din Madagascar, o ceașcă de ceai de mentă proaspătă. Între timp au apărut multe articole „de lux" lucrate prost, din ingrediente de slabă calitate. Coco Chanel spunea: „Cele mai bune lucruri în viață sunt gratuite. Cele care vin imediat după sunt foarte scumpe." Adevărul din spatele glumei sale este că prețul nu e direct proporțional cu luxul, doar calitatea e, împreună cu asocierile întipărite într-un lucru de calitate.

Poate că antidotul supraconsumului este pur și simplu să cumperi mai puțin, dar mai bun. Poate ar fi cazul să privim lucrurile pe care le achiziționăm ca pe niște obiecte de artă, în loc de simple articole din categoria bunurilor de consum ușor de înlocuit. Obiectele pe care le cumpărăm devin mai prețioase când sunt parte a amintirilor noastre, fiind astfel de neînlocuit. Onorăm obiectele și materialele, căutându-le și folosindu-le pe cele mai bune, bucurându-ne cu adevărat de ele și impregnându-le cu propriile amintiri. Aducându-le în casele noastre, ele devin parte din imaginile dragi păstrate în memorie. Umplem ceainicul favorit cu un ceai minunat abia descoperit și ne încălzim mâinile pe ceștile deosebite avute de atât timp că am și uitat de unde le-am luat; oferim o ceașcă persoanei iubite și inhalăm aroma ceaiului înainte de a lua prima înghițitură. Astfel, putem transforma lucrurile în obiecte prețioase și astfel experimentăm adevăratul lux.

## VARIETĂȚILE DE MENTĂ

Menta este dovada vie că o substanță luxoasă nu e neapărat și scumpă. Uleiurile esențiale de mentă sunt necostisitoare și se găsesc aproape oriunde se vând uleiuri esențiale. Menta este una dintre cele mai populare arome din rândul plantelor, iar cel mai cunoscut tip este menta „piperată", datorită conținutului ridicat de mentol care o face atât de tonică. Dar menta dulce, cu un conținut mai mic de mentol – doar a optzecea parte comparativ cu menta piperată –, este mai blândă, mai dulce și mai versatilă în ceea ce privește mirosul și aroma.

Ca să apreciem menta, poate mai mult decât în cazul altor arome, este important să lăsăm în urmă asocierile stereotipe (pastă de dinți, gumă de mestecat ș.a.m.d.) și să ne bucurăm de frumusețea ei vie, proaspătă, cu „un nou nas". Încearcă să miroși câteva mostre, căutând versiunile cele mai plăcute și complete. Uleiurile bune de mentă au un buchet dulce, pe când cele de calitate mai slabă tind să fie dure și agresive.

În plus, încearcă să compari uleiurile esențiale cu aromele frunzelor proaspete ale diferitelor tipuri de mentă. Izma turcească *(Mentha suaveolens)*[1], o versiune mai delicată a mentei dulci, are frunzele acoperite cu puf, este dulce și are o aromă de mere verzi. Menta de ciocolată[2] miroase ca o prăjitură cu mentă piperată. Menta de bergamotă[3] combină într-o singură plantă mentolul și o aromă citrică

---

[1] Numită și *Mentha rotundifolia* sau menta suav-mirositoare, are frunze rotunde și o aromă fructată (n. tr.).

[2] Hibrid al mentei piperate, aceasta nu miroase și nici nu are gust de ciocolată, numele fiindu-i dat prin asocierea cu popularele bomboane de ciocolată cu mentă (n. tr.).

[3] Denumită științific *Mentha citrata* sau *Mentha odorata*, este un hibrid al mentei piperate (n. tr.).

plăcută. Există nenumărate tipuri de mentă mai puțin cunoscute: menta de apă, menta porumb, menta japoneză, menta americană, menta ananas, menta ghimbir, menta Bowles.

Familia mentei conține o serie de alte esențe populare. Uleiul esențial de lavandă este o notă de vârf care începe cu tonul ierbos și o urmă de eucalipt, devenind mai florală pe măsură ce evoluează. Ca extract alcoolic, lavanda intră în categoria notelor de mijloc, cu mirosul intens al florilor; sub formă de concentrat solid, este o notă de bază și are un miros plat, care aduce cu izul de săpun. Uleiul esențial de busuioc, o notă de mijloc, are o aromă dulce, iute, ușor balsamică; există totuși o gamă largă de uleiuri de busuioc, iar unele dintre ele sunt ascuțite și nu au niciun pic de dulceață. Uleiul esențial de tarhon este o notă de vârf cu o aromă dulce, verde, de anason.

---

*O rețetă pentru „Oțetul Marsilia" sau „Four Thieves Vinegar" (Oțetul celor patru hoți) preluată din cartea lui James Cooley,* The Toilet and Cosmetic Arts in Ancient and Modern Times (1873):

Se spune că acest oțet medicinal a fost inventat de patru hoți din Marsilia care l-au utilizat cu succes ca profilactic în timpul epidemiei de ciumă. Se pare că era una dintre rețetele favorite ale cardinalului Wolsey, care lua întotdeauna oțetul cu el pentru prevenție. Oțetul e foarte popular pe continent, fiind folosit pentru acoperirea mirosurilor neplăcute, în special în camerele cu bolnavi cu diverse tipuri de febră, unde se întrebuințează și pentru stropirea podelelor. Avea o reputație bună ca profilactic împotriva ciumei, a febrelor și a altor boli contagioase. Este puțin înțepător, având un miros plăcut și înviorător.

Se amestecă

2 uncii de rozmarin uscat
2 uncii de oregano
1 uncie de flori de lavandă
un dram de cuișoare (măcinate)
3 pinte de oțet distilat
și se ingerează.

---

## INTENSITATEA MIROSULUI

Nu toate esențele sunt egale în termeni de intensitate, un alt concept important în literatura parfumeriei. Atât uleiul esențial de mentă piperată, cât și cel de mentă dulce sunt note de vârf cu o intensitate mare a mirosului. Cunoașterea intensității esențelor este obligatorie pentru a înțelege cum interacționează într-un amestec. Esențele foarte puternice pot subordona alte note, compoziția rămânând tulbure, și pot șterge urmele olfactive ale ingredientelor scumpe cu intensitate mai scăzută, risipind o căruță de bani. O picătură de citronela, de exemplu, poate copleși un extract alcoolic de trandafir, în timp ce un „absolut" de iasomie, având o intensitate la fel de mare, și-ar menține poziția.

Iau în calcul intensitatea relativă a mirosului pe o scară de la 1 la 10, unde 1 este intensitatea cea mai slabă, nu mai mult decât o șoaptă de aromă, iar 10, echivalentul unei persoane care domină orice întâlnire.

O metodă foarte utilă de a contrabalansa diferite intensități de miros, atât pentru arome, cât și pentru parfumuri, a fost creată de parfumierul și profesorul-parfumier Jean Carles, pe care o voi prezenta pe scurt. Pune câte un mililitru de alcool de parfumerie sau vodcă în cinci sticluțe. Adaugă câte puțin din fiecare esență în toate flacoanele, începând cu o cantitate mai mare dintr-o esență și una

mai mică dintr-alta într-un recipient, apoi reducând cantitatea unei esențe și mărind-o pe cealaltă până când, în ultima sticluță, proporțiile sunt inversate. Să zicem că facem un studiu al intensității mirosului pe piper negru versus vanilie. În prima sticluță pune 1 picătură de vanilie și 9 picături de piper negru; în următoarea, 3 picături de vanilie și 7 picături de piper negru; apoi 5 picături din fiecare, în următoarea fiolă 7 picături de vanilie și 3 picături de piper negru, iar în ultima, 9 picături de vanilie și 1 picătură de piper negru. Acum pune o picătură din fiecare compoziție pe un tester sau pe deget și miroase-le. Pe măsură ce proporțiile se inversează, vei descoperi unde apare echilibrul dintre cele două arome – intensitatea relativă a mirosului –, dar și proporția exactă care îți place cel mai mult; cele două nu sunt neapărat unul și același lucru. De fapt, ca regulă generală, eu consider că o proporție de $^7/_3$ sau $^3/_7$ este mai plăcută decât un amestec de $^5/_5$.

---

*O rețetă antică pentru picături de mentă piperată:*

Amestecă 900 de grame de zahăr pudră într-o pastă consistentă, cu foarte puțină apă, și apoi dizolv-o într-o crăticioară de aramă prevăzută cu mâner și ciuciur. Amestecă tot timpul până se înfierbântă, dar fără să fiarbă. Apoi adaugă câteva picături de ulei de mentă piperată și pune câteva picături din crăticioară pe o tavă de metal bine unsă cu ulei. Dacă atunci când torni picăturile compoziția este prea lichidă, atunci pune crăticioara din nou pe foc și mai adaugă zahăr. Dacă vrem ca picăturile să fie foarte puternice, trebuie puse într-un recipient, stropite cu ulei de mentă piperată, sigilând apoi recipientul cât mai bine.

---

## MENTA ÎN PARFUMURI

E o provocare să lucrezi cu mentă în parfumuri; fiind foarte intensă, trebuie întrebuinţată cu inventivitate, astfel încât să nu strige „mentă" din toţi rărunchii, ci să fie mai degrabă ca un fior. Folosesc deseori o urmă de mentă ca să subliniez aroma unei răşini delicate sau florale. Este utilă în evidenţierea unor amestecuri verzi, pământoase, cu muşchi de stejar sau arome lemnoase, dar şi pentru a aduce prospeţime în compoziţiile florale.

## PARFUM DE MENTĂ ŞI VETIVER

Am creat acest parfum ca să ilustrez una dintre metodele de lucru cu menta dulce, astfel încât intensitatea mirosului să nu reprezinte o problemă. În acest exemplu, aroma ierboasă a vetiverului oferă o bază pentru mentă, temperându-i registrul înalt. Iarba Sfântului Ioan (*Salvia sclarea*) cu notele ei de ambră, se potriveşte practic cu orice, alunecând printre crevasele dintre esenţele aromatice şi ajutând la omogenizarea şi legarea lor (vezi procedura simplă de amestecare a ingredientelor).

PARFUM SOLID
8 ml ulei de jojoba
$^1/_2$ linguriţă de ceară de albine rasă
12 picături de ulei esenţial de vetiver
9 picături de ulei esenţial de iarba Sf. Ioan
4 picături ulei esenţial extra de ylang-ylang
6 picături de ulei esenţial de mentă dulce

PARFUM PE BAZĂ DE ULEIURI
10 ml ulei fracţionat de nucă de cocos
12 picături de ulei esenţial de vetiver

9 picături de ulei esențial de iarba Sfântului Ioan
4 picături de ulei esențial extra de ylang-ylang
6 picături de ulei esențial de mentă dulce

ULEI DE CORP
20 ml ulei de jojoba
4 picături de ulei esențial de mentă dulce
9 picături de ulei esențial de iarba Sfântului Ioan
12 picături de ulei esențial de vetiver

PARFUM PE BAZĂ DE ALCOOL
8 ml de alcool pentru parfumerie

*Note de bază*
6 picături de ulei esențial de vetiver
4 picături de extract alcoolic de benzoe
2 picături de ulei esențial de paciuli

*Note de mijloc*
6 picături de ulei esențial de iarba Sf. Ioan
6 picături de ulei esențial extra de ylang-ylang

*Note de vârf*
4 picături de ulei esențial de mentă dulce
6 picături de ulei esențial de bergamotă
2 picături de ulei esențial de piper negru

Benzoea și paciuli care compun restul notei de bază în parfumul lichid sunt o combinație care îmi place în mod special – aroma vagă de vanilie a benzoei combinată cu cea de coniac vechi eliberată de paciuli îi împrumută eleganță vetiverului, care altfel poate fi umed, rece și greoi. În notele de mijloc, iarba Sfântului Ioan amplifică acordul central solid și verde. Îmi place cum ylang-ylangul tempereazá menta dulce prin catifelarea sa. Bergamota adaugă

strălucire notelor de vârf, iar piperul negru definește mai bine atât menta dulce, cât și deschiderea propriu-zisă a parfumului.

## MENTA ÎN AROME

În arome, uleiul esențial de mentă dulce, cu gustul său delicat și rotund, este mai util decât cel de mentă piperată, cu un conținut foarte ridicat de mentol. Mentolul este responsabil pentru senzația de prospețime și vitalitate la nivelul papilelor gustative, iar menta piperată este atât de dominantă, încât întrebuințarea ei tinde să fie limitată la bomboane și la alte dulciuri. Menta dulce e în largul ei atât în mâncăruri savuroase, cât și în băuturi sau deserturi. Este un ingredient perfect în mâncărurile picante, dar și în cele nearomate, iar salatelor de fructe și limonadei le oferă o prospețime ușoară. Face pereche bună cu limeta (mojito!), dar și cu lămâia (limonadă), cu ciocolata, cu zmeura, căpșunele, vanilia, chimionul, cardamomul, ghimbirul, pepenele, ceaiul și mielul. Datorită aromei sale intense și foarte ușor de recunoscut, menta ar trebui folosită cu responsabilitate, astfel încât să aducă o notă de prospețime, nu să copleșească prin mentol.

Menta piperată e bine să fie întrebuințată într-o gamă restrânsă de produse – înghețată, cocteiluri, prăjituri, bomboane și ciocolată; dar există și alte tipuri de mentă în familia acesteia care se bucură de versatilitatea celei dulci. Uleiul esențial de busuioc, ca și planta în sine, este foarte util în bucătărie; busuiocul este sezonal și nu se păstrează bine de-a lungul anului. La fel ca planta proaspătă, uleiul esențial de busuioc se potrivește perfect cu roșiile și salatele, iar mie îmi place să-l combin cu ulei esențial de piper negru. Uleiul esențial de tarhon oferă o aromă verde, proaspătă și minunată aproape oricărei legume.

Este destul de ușor să faci un spray de mentă dulce (jumătate de uncie) combinând 2 ml de mentă cu 13 ml de votcă. Poți folosi spray-ul să aromezi ciocolata neagră, limonada, înghețata de vanilie și ceaiul negru sau pe cel verde. Sau, utilizând planta proaspătă, poți să faci o tizană de mentă. Trebuie doar să adaugi câteva mâini de frunze proaspete – cu cât mai multe varietăți, cu atât mai bine – într-un ceainic de ceramică sau sticlă și să-l umpli cu apă fiartă; amestecă și servește. Această tizană e bună și în combinație cu frunze de lămâiță.

---

*O rețetă din 1869 pentru Crème de Menthe, din cartea* Cooling Cups and Dainty Drinks:

Dizolvă o picătură de chitră și 6 picături de ulei de mentă în jumătate de pintă de vinars; dă-i compoziției o nuanță verzuie, colorând-o cu șofran și plantă de indigo; adaugă o pintă de sirop.

---

# 4

# În căutarea transcendenței

## TĂMÂIA

„Arborele înlesnește comunicarea între cele trei niveluri ale cosmosului: cel subteran, prin rădăcinile ce răscolesc adâncurile în care se împlântă; suprafața pământului, prin trunchi și crengile de jos; înaltul, prin ramurile dinspre vârf, atrase de lumina cerului. Reptile se târăsc printre rădăcinile sale; arborele leagă lumea htoniană și lumea uraniană. Adună laolaltă toate elementele: apa circulă cu seva lui, pământul i se încorporează prin rădăcini, frunzele i se nutresc cu aer, iar din frecarea lemnului țâșnește focul."

JEAN CHEVALIER și ALAIN GHEERBRANT,
*Dicționar de simboluri*[1]

---

[1] Jean Chevalier și Alain Gheerbrant, *Dicționar de simboluri*, trad. Laurențiu Zoicaș (n. tr.).

## PĂDUREA FERMECATĂ

Cu rădăcinile în pământ, cu crengile spre cer și o durată de viață ce o depășește cu mult pe a noastră, copacii sunt un simbol viu al imortalității. Simțim asta intuitiv când trecem pe lângă ei; stând sub bolta lor, respirând aerul lor curat, înmiresmat, simți că prinzi aripi. Herman Hesse surprinde această înțelegere intuitivă când recomandă comuniunea cu arborii priviți ca sfătuitori înțelepți:

> „Copacii sunt sanctuare. Oricine știe să le vorbească și să-i asculte poate înțelege adevărul. Ei nu predică învățături și precepte, ei predică, nedescurajați de nimic, legea antică a vieții. [...] Când suntem copleșiți și simțim că nu ne mai suportăm viețile, atunci un copac ne va spune: Stai liniștit! Stai liniștit! Privește-mă! Viața nu e ușoară, viața nu e grea. Acestea sunt gânduri copilărești. Lasă-L pe Dumnezeu să vorbească în sinea ta, iar gândurile tale vor înceta să se mai audă."

Caracterul sacru al copacilor este universal. În Biblie apare copacul cunoașterii, în Cabala, copacul vieții; Buddha a atins iluminarea stând sub ramurile unui copac. Uneori, arborele simboliza procesul prin care

mintea devenea conştientă şi individualizată. În multe mituri, oamenii se transformă în copaci şi viceversa, folosind arborii drept simboluri ale transcendenţei umane. În diverse ţări există tradiţia de a planta un copac de fiecare dată când se naşte un copil. Copacii pot reprezenta o versiune mai bună a existenţei, un simbol al transcendenţei umane.

De asemenea, arborii ilustrează cea mai profundă legătură spirituală de care sunt capabili oamenii. Vă amintiţi de Baucis şi de Philemon şi mai ales de ospitalitatea arătată lui Zeus şi lui Hermes pe când erau deghizaţi în ţărani? Pe lângă transformarea casei lor într-un templu măreţ, zeii i-au întrebat pe cei doi bătrâni ce altceva şi-ar dori ca recompensă. Ei au cerut să rămână tot restul vieţii slujitori ai templului şi, când o veni vremea, să moară împreună. Aşa că au vegheat sanctuarul până într-o zi când, stând în faţa templului şi amintindu-şi cum a fost creat, au început să fie acoperiţi de frunze şi de ramuri. Şi-au luat rămas-bun pe când trupurile lor se împleteau într-o îmbrăţişare de nedespărţit, transformându-se în doi arbori, un stejar şi un tei, care împărţeau aceeaşi tulpină.[1]

Dar, când sunt mai mulţi la un loc, puterea pe care o au asupra noastră este şi mai pregnantă. Stând într-o pădure unul lângă altul, formează o întindere puternic alterată, creând un fel de spaţii lăuntrice în mediul exterior. Avem senzaţia unui edificiu cu acoperiş şi pereţi, holuri ascunse şi colţuri distante, o serie de camere şi galerii. Şi nu orice camere sau galerii: pădurile sunt precum templele. Ori, mai exact, templele – locuri de rugăciune – sunt precum pădurile. Aşa cum spunea John Fowles în *Copacul:*

---

[1] Ovidiu, *Metamorfoze*, cartea a VIII-a, Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1972 (n. tr.).

„Sunt sigur că toate clădirile sacre, de la cea mai măreață catedrală până la cea mai măruntă capelă, indiferent de religie, au luat naștere din aura naturală a unui ținut împădurit sau a unei așezări forestiere. În interiorul lor ne aflăm printre oameni mai bătrâni, mai impozanți și infinit mai diferiți; mai îndepărtați de noi decât orice altă formă de viață bizară, nonumană: orbi, imobili, muți... așteptând... împreună suntem asemenea singurei forme pe care ar putea să o ia un Dumnezeu universal."

În aparenta lume infinită a pădurii cunoaștem imensitatea la fel ca atunci când privim marea dinspre țărm. Odată aventurați în pădure, nu vedem peste vălul de frunze și trunchiuri, dar percepem călătoriile infinite care se întrevăd pe potecile presărate în toate direcțiile. Este o experiență ce nu poate fi exprimată pe de-a-ntregul în cuvinte sau imagini, fiind compusă din bogăția de arome, din modul în care cade lumina, din textura aerului, din drama mișcării ascendente și locul nostru în inima acelei verticalități. În pădure simțim instinctiv diversitatea și imensitatea naturii.

În folclor și în basme, pădurea reprezintă un loc fascinant și schimbător, un mediu al magiei, unde sunt prezente atât binele, cât și răul. Să intri acolo înseamnă să treci pragul spre transformări pline de înțeles. În operele folclorice, pericolul ascuns în adâncul pădurii reprezintă o oportunitate pentru erou. Una dintre cele mai vechi scrieri literare, *Epopeea lui Ghilgameș*, povestește cum eroul sumerian împreună cu însoțitorul lui, Enkidu, pleacă în Pădurea Cedrilor ca să se lupte cu monștrii din ascunzișurile ei și să fie primii care îi doboară copacii. Hänsel și Gretel, Albă-ca-Zăpada și Frumoasa din Pădurea Adormită, toate aceste personaje se aventurează în pădure și ies la lumină transformate. Cum spunea Fowles, „nu degeaba precursorii nuvelei moderne, care și-au făcut apariția încă de la

începutul Evului Mediu, au ales, de atâtea ori, pădurea drept cadru al poveștii și căutarea ca temă centrală... Metaforic, pădurea reprezintă suspansul continuu, o scenă care își așteaptă actorii; eroi, fecioare, dragoni, castele misterioase la fiecare pas."

## UN MIROS DUMNEZEIESC

Având în vedere aura lor misterioasă, pare normal ca materialele aromatice care stimulează cel mai profund sufletul să provină din copaci. Primul parfum a fost tămâia, întrebuințările sale inițiale fiind strâns legate de riturile religioase. Fumigația se face mai ales pe bază de gume (polizaharide), lemne aromatice și rășini (hidrocarburi) – substanța ambroziacă, densă, care trece prin venele anumitor arbori: tămâie, smirnă, labdanum, sângele-dragonului. Deși rășinile au fost sintetizate ca să apere plantele împotriva dăunătorilor, funcționând ca fumigant volatil, la oameni se pare că au efectul opus. Cu stratificarea lor complexă, aromatică, aceste substanțe reprezintă calea spre exaltarea spirituală. Amestecate cu substanțe aromatice și apoi arse, ele eliberează o aromă dulce, pătrunzătoare, care ne transportă. Arderea substanțelor aromatice deschide o ușă între cele lumești și cele supranaturale, o elevație a conștiinței integrată în riturile și credințele mai multor religii. Într-adevăr, a pătruns practicile spirituale așa cum și ele, la rândul lor, au pătruns în viața omului. O experiență a mirosului intensificată de cele mai pământești materii prime amplifică zborul pe culmile transcendenței.

Indiferent de convingerea religioasă, fumul alb al tămâii a fost mireasma supremă oferită zeilor mânioși. Un templu din Babilon a ars două tone și jumătate de tămâie într-un an. Dar dovezile arată că substanțele aromatice au intrat inițial în uzul riturilor din rațiuni practice: arderea

lemnului parfumat masca mirosurile degajate de incinerarea și sacrificarea oamenilor și a animalelor, străvechile forme de ofrandă. Hindușii antici sacrificau vaci, capre, oi, bivoli de apă, cai și oameni. În afară de carne, ardeau mănunchiuri de lână și bălegar. Ei credeau că spiritele celor morți se hrănesc din aroma ofrandelor arse și foloseau cenușa rezultată ca să se miruiască. Cu alte cuvinte, tămâierea a ajuns să capete o conotație religioasă doar prin asociere: arderea tămâii a înlocuit sacrificiul de sânge pe care altădată îl însoțea.

Egiptenii foloseau tămâia și pentru îmbălsămări. Cantități uriașe de tămâie și de alte substanțe înmiresmate erau puse lângă și înăuntrul celui decedat. Preoții păzeau cu atenție rețetele pentru aceste alifii foarte puternice. Când a fost deschis mormântul regelui Tut, după trei mii de ani, înăuntru au fost găsite borcane cu asemenea alifii – încă mirositoare – și granule de tămâie.

Popularitatea tămâii a fost asigurată și de răspândirea religiei. În primul secol al erei noastre, budismul s-a răspândit din India spre restul Asiei, aducând obiceiul tămâierii într-o formă mai intensă și mai variată. În China, substanțele aromatice erau deja folosite, iar acolo, ca și în alte regiuni, întrebuințările lor rituale nu erau foarte bine delimitate de cele medicale, cosmetice sau culinare. „Erau arse pentru răspândirea unui miros plăcut, folosite în timpul îmbăierii, pentru parfumarea hainelor, în locuri de rugăciune, în case și în birourile guvernamentale", și mai ales în afacerile care îl implicau pe împărat, scrie Silvio A. Bedini în *The Trail of Time*. Arderea rășinilor pentru eliberarea miresmelor a fost considerată esențială nu doar pentru a atrage favorurile zeilor și ale celor iubiți, ci și pentru a crea și a menține o stare de spirit plăcută: o stare de bine.

Expansiunea comerțului asiatic a generat o afluență de substanțe aromatice noi. Vapoarele ajungeau încărcate cu

lemn de santal și de agar, camfor și paciuli, benzoe și storax, tămâie și smirnă. „Superioritatea recunoscută a substanțelor aromatice din Indochina, față de care cele din China păreau «rudele lor mai sărace», și resursele aparent inepuizabile pentru parfumuri și rășini înmiresmate din «crânguri ai căror copaci roditori asudau gume și balsamuri frumos mirositoare», din vag definitele Mări ale Sudului, au condus la ideea existenței unui arbore care ar fi adunat la un loc toate substanțele aromatice", notează Edward Schafer în *The Golden Peaches of Samarkand*. „Rădăcinile erau din santal, ramurile, din lemn de agar, florile, din cuișoare, frunzele, de la paciuli, iar rășina era tămâie." Arborele era probabil un mit, dar fetișul pentru rășinile aromatice nu era. China – Canton în special – a devenit punctul central al comerțului. Majoritatea erau consumate domestic, de aristocrați, care parfumau chiar și structurile arhitecturale. Potrivit legendei, un revoluționar și-a construit un palat întreg din lemne înmiresmate, ca apoi să-l incendieze în semn de protest, parfumând cu această ocazie întreaga regiune.

În China și în alte zone ale Asiei, rășinile arse se foloseau de mult timp în riturile pentru pregătirea vieții de după moarte: se ardeau în prezența mortului pentru protejarea corpului și ușurarea trecerii sufletului în lumea cealaltă, ținând la distanță spiritele rele. Pentru comunicarea cu cei morți exista o substanță aromatică specială cunoscută în chineză sub numele de *fan hun hsiang* („chemarea-înapoi-a-sufletului-aromatic") și în japoneză ca *hangon-ko* („cea care invocă spiritul").[1] Dar budismul a dus folosirea rășinilor aromatice la un alt nivel, introducându-le în toate aspectele ceremoniei. „Cărțile budiste erau pline cu imagini aromatice, iar cuvântul sanscrit *gandha*, «substanță

[1] Silvio A. Bedini, *The Trail of Time* (n.a.).

aromatică», înseamnă adesea «aparţinând lui Buddha»", observă Edward Schafer. „Un templu era numit *gandhakutī*, «casa tămâii»; rugul pe care a fost ars Buddha a devenit cunoscut drept «turnul parfumat»; «Regele parfumat» şi «Elefantul parfumat» erau epitete pentru Bodhisattva[1]; iar pe Gandhamadana, «Muntele înmiresmat», locuiau *gandharvas*, zeii miresmelor şi ai muzicii."[2] Rolul răşinilor mirositoare era atât de important în practicile religioase, încât comerţul necinstit ar fi blestemat vinovatul să ajungă în iad, şi nu orice fel de iad: „Potrivit legendei japoneze", scrie Bedini, „răşinile înmiresmate arse invocau aşa-numiţii *jikikōki* sau «spiriduşii substanţelor aromatice arse», o specie de demoni înfometaţi (*pretas*) din religia budistă. Aceştia reprezintă sufletele oamenilor care în timpul vieţii au făcut negoţ cu substanţe aromatice de calitate inferioară pentru profit, iar acum sunt siliţi să caute hrana sub forma fumului eliberat de răşinile parfumate."[3]

Şi în Occident tămâierea ca parte a riturilor religioase s-a desprins din întrebuinţările practice şi este dificil de spus unde s-a terminat una şi de unde a început cealaltă. Străzile Romei antice erau copleşite de duhoarea cărnurilor putrezite, a excrementelor şi a gunoaielor. La fiecare pas erau statui ale împăraţilor, fiecare dintre ele cu propriul arzător de tămâie, pentru ca fumul să acopere mirosurile nocive. Răşinile aromatice erau prezente în altarele din casele oamenilor şi în temple, la nunţi şi competiţii sportive, dar şi în crematorii. În anul 78 î. Hr., înmormântarea dictatorului Sulla a avut în prim-plan o statuie a decedatului, făcută la scară naturală din tămâie şi alte

---

[1] Fiinţă care, potrivit budismului, deşi a ajuns la stadiul desăvârşirii, îşi amână şi chiar renunţă la intrarea în nirvana, consacrându-se salvării şi mântuirii oamenilor (n. tr.).

[2] Edward H. Schafer, *The Golden Peaches of Samarkand* (n.a.).

[3] Silvio A. Bedini, *The Trail of Time* (n.a.).

materiale aromatice; aceasta a fost arsă, eliberând fumul înmiresmat pe durata întregii ceremonii.[1]

Sacrificiile erau învăluite în ingrediente aromatice de la început și până la sfârșitul ritualului. Tămâia era arsă și în timpul procesiunilor, participanții și statuile fiind împodobiți cu ghirlande frumos mirositoare. Vinul era amestecat cu flori și condimente, iar animalele sacrificate eliberau arome de carne friptă. „Un miros dumnezeiesc, pentru nări dumnezeiești, înalță cuvinte paradiziace și se lasă purtat de vânt spre fiecare arie a văzduhului"[2] – așa a descris evenimentele Lucian din Samosata, prozator grec al secolului al II-lea care s-a afirmat în domeniul retoricii și al satirei. Parfumul sacrificiului era complex și variabil. „Putea să fie simplu, folosindu-se doar de tămâie", scrie Susan Ashbrook Harvey în *Scenting Salvation*, „sau putea să poarte aromele unei ceremonii extravagante." Dar cu timpul arderea și consumul de tămâie au devenit nu doar un element important, asociat jertfei, ci și un simbol – și apoi o realitate – al sacrificiului în sine.

---

„Balsam universal pentru răni" preluat din *Dixon Encyclopedia*, 1891:

Benzoe pudră, 6 uncii; balsam de tolu pudră, 3 uncii; gumă de storax, 2 uncii; tămâie pudră, 2 uncii; gumă de smirnă pudră, 2 uncii; aloe pudră, 3 uncii; alcool, 1 galon. Amestecă toate ingredientele, pune-le într-un fierbător și încălzește-le ușor trei sau patru zile, apoi strecoară. Pentru flatulență sau dureri de stomac se

[1] Caroline Singer, „The Incense Kingdoms of Yemen", în *Food for the Gods: New Light on the Ancient Incense Trade*, editori David Peacock și David Williams, Oxbow Books, Oxford, 2007 (n.a.).

[2] Lucian, *The Works of Lucian of Samosata*, The Clarendon Press, Oxford, 1905 (n.a.).

iau 30 sau 40 de picături pe un cub de zahăr; sunt bune și la vârste mai înaintate, când organismul trebuie să fie stimulat. Acest remediu valoros ar trebui să existe în orice familie, gata de utilizat; efectul său e de neîntrecut în cazul rănilor sau al tăieturilor recente, fiind la fel de bun și pentru oameni, și pentru animale.

---

Relaţia dintre substanţele aromatice şi impulsul care ne îndeamnă spre transcendenţă este poate cel mai bine ilustrată de legenda păsării Phoenix. Cu ce se hrăneşte pasărea mitologică? „Nu trăieşte din fructe sau flori, ci din tămâie sau răşini înmiresmate", scrie Ovidiu. Şi „după ce a trăit cinci sute de ani, îşi construieşte un cuib pe ramurile unui stejar sau în vârful unui palmier. În cuib adună scorţişoară, şi nard, şi smirnă" şi din cenuşa acestor substanţe încântătoare renaşte pasărea măiastră.[1]

Obiceiul arderii tămâii şi a altor răşini aromatice – şi semnificaţia lui spirituală – a continuat neîntrerupt în tradiția iudeo-creştină. Într-un mediu în care condimentele și parfumurile erau ceva obişnuit, având diferite înţelesuri culturale, rabinii din perioada Imperiului Roman târziu şi din timpul Imperiului Bizantin timpuriu le-au atribuit noi semnificații, potrivite propriilor ţeluri teologice; spre exemplu, au creat binecuvântări specifice tămâierii.[2]

În Biblie, simțul olfactiv este una dintre principalele metode de interacțiune și comunicare cu Dumnezeu. Fiecare sacrificiu dus la capăt cum se cuvine era văzut ca „un miros mângâietor adus înaintea lui Dumnezeu"

---

[1] Ovidiu, *Metamorfoze*, Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1972 (n. tr.).

[2] Deborah Green, *The Aroma of Righteousness*, Pennsylvania State University Press, University Park, Pennsylvania, 2011 (n.a.).

materiale aromatice; aceasta a fost arsă, eliberând fumul înmiresmat pe durata întregii ceremonii.[1]

Sacrificiile erau învăluite în ingrediente aromatice de la început și până la sfârșitul ritualului. Tămâia era arsă și în timpul procesiunilor, participanții și statuile fiind împodobiți cu ghirlande frumos mirositoare. Vinul era amestecat cu flori și condimente, iar animalele sacrificate eliberau arome de carne friptă. „Un miros dumnezeiesc, pentru nări dumnezeiești, înalță cuvinte paradiziace și se lasă purtat de vânt spre fiecare arie a văzduhului"[2] – așa a descris evenimentele Lucian din Samosata, prozator grec al secolului al II-lea care s-a afirmat în domeniul retoricii și al satirei. Parfumul sacrificiului era complex și variabil. „Putea să fie simplu, folosindu-se doar de tămâie", scrie Susan Ashbrook Harvey în *Scenting Salvation*, „sau putea să poarte aromele unei ceremonii extravagante." Dar cu timpul arderea și consumul de tămâie au devenit nu doar un element important, asociat jertfei, ci și un simbol – și apoi o realitate – al sacrificiului în sine.

---

„Balsam universal pentru răni" preluat din *Dixon Encyclopedia*, 1891:

Benzoe pudră, 6 uncii; balsam de tolu pudră, 3 uncii; gumă de storax, 2 uncii; tămâie pudră, 2 uncii; gumă de smirnă pudră, 2 uncii; aloe pudră, 3 uncii; alcool, 1 galon. Amestecă toate ingredientele, pune-le într-un fierbător și încălzește-le ușor trei sau patru zile, apoi strecoară. Pentru flatulență sau dureri de stomac se

[1] Caroline Singer, „The Incense Kingdoms of Yemen", în *Food for the Gods: New Light on the Ancient Incense Trade*, editori David Peacock și David Williams, Oxbow Books, Oxford, 2007 (n.a.).

[2] Lucian, *The Works of Lucian of Samosata*, The Clarendon Press, Oxford, 1905 (n.a.).

iau 30 sau 40 de picături pe un cub de zahăr; sunt bune și la vârste mai înaintate, când organismul trebuie să fie stimulat. Acest remediu valoros ar trebui să existe în orice familie, gata de utilizat; efectul său e de neîntrecut în cazul rănilor sau al tăieturilor recente, fiind la fel de bun și pentru oameni, și pentru animale.

---

Relația dintre substanțele aromatice și impulsul care ne îndeamnă spre transcendență este poate cel mai bine ilustrată de legenda păsării Phoenix. Cu ce se hrănește pasărea mitologică? „Nu trăiește din fructe sau flori, ci din tămâie sau rășini înmiresmate", scrie Ovidiu. Și „după ce a trăit cinci sute de ani, își construiește un cuib pe ramurile unui stejar sau în vârful unui palmier. În cuib adună scorțișoară, și nard, și smirnă" și din cenușa acestor substanțe încântătoare renaște pasărea măiastră.[1]

Obiceiul arderii tămâii și a altor rășini aromatice – și semnificația lui spirituală – a continuat neîntrerupt în tradiția iudeo-creștină. Într-un mediu în care condimentele și parfumurile erau ceva obișnuit, având diferite înțelesuri culturale, rabinii din perioada Imperiului Roman târziu și din timpul Imperiului Bizantin timpuriu le-au atribuit noi semnificații, potrivite propriilor țeluri teologice; spre exemplu, au creat binecuvântări specifice tămâierii.[2]

În Biblie, simțul olfactiv este una dintre principalele metode de interacțiune și comunicare cu Dumnezeu. Fiecare sacrificiu dus la capăt cum se cuvine era văzut ca „un miros mângâietor adus înaintea lui Dumnezeu"

---

[1] Ovidiu, *Metamorfoze*, Editura Științifică, București, 1972 (n. tr.).

[2] Deborah Green, *The Aroma of Righteousness*, Pennsylvania State University Press, University Park, Pennsylvania, 2011 (n.a.).

În Facerea, când Avraam se taie împrejur pe el și pe băieții săi și pe băieții băieților săi, se face un morman din pielițele lor. Iar aroma acestora, pe care Biblia o aseamănă tămâii arse, se ridică la ceruri și, fiindu-i pe plac lui Dumnezeu, El își îndreaptă atenția asupra pământului, schimbându-și starea de spirit:

> „Și când fiii acestui bărbat vor veni cu păcate și fapte rele,
> îmi voi aminti acest miros și mă voi umple de milă pentru ei.
> Și voi converti pentru ei atributul justiției în atributul milei."[1]

Mai mult, sacrificiul este ca o stradă cu două sensuri. Ardem substanțe aromatice (în engleză, denumirea acestora este *incense*, cuvânt sinonim cu arderea, provenit din latinescul *incendere*), inspirăm – *spirare* – și suntem inspirați de fumul eliberat de ele. Miresmele create de oameni spre mulțumirea lui Dumnezeu sunt sfinte, sanctificate; ele reprezintă divinul dinăuntrul nostru. În Ieșirea, din Vechiul Testament, Dumnezeu îi spune lui Moise să pregătească un untdelemn special din smirnă, scorțișoară, trestie binemirositoare (obligeană), casia și ulei de măsline, spre a fi oferit pe altarul aurit. El trebuia să facă și un amestec de substanțe aromatice din rășină de storax, oniha (din cochilii de moluște), galban mirositor și tămâie. „Lucru preasfânt va fi acesta pentru voi", i-a spus Dumnezeu, interzicând folosirea amestecurilor în alt scop decât închinarea la divinitate.[2]

Ce altceva ar putea reprezenta fumul aromatic înălțându-se spre cer, dacă nu o cale spre Dumnezeu? Mirosul, într-un fel, înseamnă spirit: puternic, invizibil, omniprezent, vag, capabil să transforme o experiență sau un înțeles. Este

---

[1] Deborah Green, *The Aroma of Righteousness* (n.a.).

[2] Paul Freedman, *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*, Yale University Press, New Haven, 2008 (n.a.).

ușor de explicat de ce se credea că experiențele senzoriale aveau semnificație cosmologică, rânduind universul. Binele miroase bine: miresmele plăcute sunt parte a divinului. Se știe că versetele cele mai lumești ale Bibliei apar în Cântarea cântărilor, care abundă în imagini senzoriale ale parfumurilor purtate de vânt și ale mirodeniilor seducătoare. Unul dintre versete spune:

„Stă regele culcat în așteptare?
din mir de nard eu răspândesc mireasmă.
Iubitul meu e săculeț de smirnă
cu noaptea stinsă între sânii mei."[1]

1:11–12

Sau:

„Iubitul meu prin rază și-a-ntins mâna
și totu-n mine se mișca spre el.
M-am ridicat
iubitului ca să-i deschid
și smirnă mi-a picat din mâini;
de smirnă pline-s degetele mele
și smirnă-i pe mâneru-ncuietorii..."[2]

5:4–5

Nu se face nicio distincție între extazul sexual și cel religios inspirate de experiențele olfactive intense. Mai mult decât atât, experiența divinității este marcată de cea mai vie experiență senzorială pe care ne-o putem imagina. Așa cum explică Paul Freedman în *Out of the East:*

---

[1] Traducere preluată din Vechiul Testament, Cântarea cântărilor, 1:11–12, în versiunea Bartolomeu Anania (n. tr.).

[2] *Ibidem*, 5:4–5 (n. tr.).

„În interpretările creștine, evocarea constantă a parfumurilor se considera a fi un semn al prezenței divine. Origene, învățat și teolog creștin din Alexandria secolului al III-lea, spunea că mirele din Cântarea cântărilor era Iisus, iar mireasa și fecioarele alergau după el datorită sfințeniei sale, întruchipată sub forma parfumului. Mireasma divină demonstrează existența a ceva tangibil, ce poate fi simțit, dar nu cu ajutorul simțurilor obișnuite – tactil, simțul vederii sau al auzului. Aspectul sacru al senzației olfactive a fost consolidat de intensitatea sa nevăzută."

O altă parabolă creștină de mare însemnătate, referitoare la sanctitatea miresmelor, este povestea episcopului Sf. Policarp, executat în anul 155 în Smirna pentru că a refuzat să aducă ofrande zeilor romani. Un contemporan povestește:

„Cei responsabili au început să aprindă focul. O flacără uriașă a izbucnit, iar aceia dintre noi care trebuiau să vadă au înțeles că este un miracol. Și am trăit să spunem povestea și altora. Flăcările s-au umflat ca pânzele unei corăbii în adierea vântului, luând forma unei bolți care se ridica deasupra martirului, protejându-l ca un zid între el și foc. Imaginea lui mistuită de flăcări nu-ți dădea senzația de carne arsă, ci de pâine la cuptor sau de aur și argint purificate în cuptorul de topit. Iar fumul eliberat în aer avea un miros atât de încântător, că păreau să fie rășini frumos mirositoare sau vreun alt parfum scump. În final, văzând că flăcările nu-și fac efectul, păgânii i-au cerut unui *confector* să-l înjunghie cu un pumnal, iar din rană i-a curs atât de mult sânge încât a stins flăcările."

Povestea abundă în miresme și simbolurile lor: aroma pâinii coapte, care se leagă de traiul zilnic și de relația cu

trupul lui Iisus; aroma tămâii, „mirosul mângâietor" al sacrificiului pentru Dumnezeu.[1]

Mirosurile frumoase îi sunt oferite lui Dumnezeu, dar în același timp izvorăsc din divinitate. Există credința fundamentală că raiul abundă în miresme frumoase, în timp ce iadul răspândește o duhoare putredă. Paradisul mirosea încântător, aromele plăcute reprezentând vaporii emanați de lumea de dincolo. Extrapolând, fiecare miros plăcut sau neplăcut reprezenta o anticipare plină de înțelesuri a lumii ce va veni, subliniind că viața pe acest pământ era un simplu preludiu al celei de dincolo.

Iar simțul olfactiv era, dintre toate, singurul incoruptibil, singurul capabil de preamărire. Unul dintre cele mai faimoase pasaje din Vechiul Testament descrie cum Mesia își va folosi incomparabilele puteri ale percepției spre a discerne binele:[2]

> „Și mirosind cu teamă de Dumnezeu,
> nu după ce îi vedeau ochii va judeca,
> nici după ce îi auzeau urechile va hotărî."[3]

Acest pasaj face referire la înțelepciunea supremă de a „mirosi lucrurile" Chiar și alesul lui Dumnezeu poate fi indus în eroare dacă se încrede în dovezile oferite de ochii și de urechile lui, dar va lua hotărâri corecte dacă-și urmează nasul. El va putea atunci să vadă peste minciuni și înșelătorii, mirosind adevărul. „În contextul general al pasajului, ideea că această persoană aleasă «miroase» adevărul înseamnă că ea îl va percepe, îl va discerne sau îl

---

[1] Susan Ashbrook Harvey, *Scenting Salvation* (n.a.).

[2] Deborah Green, *The Aroma of Righteousness*, Pennsylvania State University Press, University Park, Pennsylvania, 2011 (n.a.).

[3] Autoarea face comentariile plecând de la un citat biblic în versiunea engleză „And by his smelling in awe of the Lord [...]", Isaia, 11:2–3 (n. tr.).

va simți într-un anume fel", precizează Deborah Green în *The Aroma of Righteousness*. „Demonstrează că ideea «mirosului» ca formă a intuiției sau ca modalitate de cunoaștere are origini antice. Totodată contrazice abordarea filozofiei și cea a psihologiei occidentale, care au devalorizat simțul olfactiv în comparație cu simțurile «mai înalte» ale văzului sau auzului."[1] Așa cum binele miroase bine, la fel și oamenii buni miros bine.

## UN DAR DE LA DUMNEZEU

Există douăzeci și cinci de specii ale arborelui *Boswellia* (livan) care produce substanța rășinoasă numită tămâie, foarte apreciată de aproape toți oamenii din Orientul Mijlociu și din zona Mediteranei pentru fumul ei înțepător și agreabil. La fel ca în cazul scorțișoarei, sursele tămâii erau adesea protejate prin starea de confuzie creată în jurul ei: Herodot repetă povestea fantasmagorică pe care membrii triburilor locale o spuneau străinilor creduli, despre șerpi zburători de diferite culori care păzeau arborii și trebuiau să fie înlăturați cu ajutorul fumului de storax, o altă rășină aromatică.[2]

*Boswellia sacra*, cel mai apreciat arbore de tămâie de-a lungul istoriei, își are originea în îndepărtata și neospitaliera regiune Dhofar din Oman, faimoasă pentru tămâia „hojari" de calitate superioară. Acolo copacii erau considerați un dar de la Dumnezeu și erau lăsați să crească sălbatic, nefiind cultivați. Arborii *Boswellia* erau răspândiți

---

[1] Deborah Green, *The Aroma of Righteousness* (n.a.).

[2] Ben-Yohoshua, Borowitz și Hanus, „Frankincense, Myrrh, and Balm of Gilead: Ancient Spices of Southern Arabia and Judea", în *Horticultural Reviews*, vol. 39, prima ediție. Editat de Jules Janick, Wiley-Blackwell, 2012 (n.a.).

în tot Cornul Africii (Somalia) şi mai spre est, în Arabia; nu a existat monopol asupra comerţului cu tămâie, acesta fiind împărţit între cei din tribul Minaean şi alte popoare ale Peninsulei Arabice, inclusiv cei din triburile Qedar, Gerrhean şi Nabatu. La început, marfa era transportată de caravane primitive trase de măgari, dar ei puteau duce doar încărcături mici pe distanţe scurte. În jurul anului 900 î. Hr., a fost domesticit dromaderul arabic (*Camelus dromedarius*); fiind mult mai bine adaptat pentru transportul pe distanţe lungi, animalul s-a dovedit o binefacere pentru comerţul cu tămâie.[1]

Se pare că Alexandru cel Mare a fost un consumator fidel de tămâie. Plutarh relatează că viitorul geniu militar al lumii, copil fiind, era dojenit de tutorele lui pentru excesul ofrandelor aduse zeilor: „După ce vei cuceri ţinuturile unde creşte arborele de tămâie, atunci vei putea să-i risipeşti parfumul în orice cantitate vei dori." Într-adevăr, Alexandru cel Mare a ajuns să cucerească Gaza, inima comerţului cu tămâie, acaparând piaţa. Legenda spune că Alexandru Macedon i-a trimis fostului său profesor cinci sute de talanţi (aproape nouăsprezece tone) de tămâie, o sută de talanţi de smirnă şi un răvaş: „Îţi trimitem destulă tămâie şi smirnă ca să nu mai fi într-atât de econom când e vorba de zei!"

Pentru recoltarea tămâii se cresta coaja copacului, iar din acele scrijelituri se prelingea răşina. În contact cu aerul, seva respectivă formează cristale care apoi răzuite de pe trunchiul arborilor. Tămâia este numită uneori şi „olibanum", din cuvântul ebraic *lebonah*, însemnând lapte. Acesta face referire la aspectul răşinii proaspăt exsudate. În acelaşi ton, Pliniu scria că cea mai de preţ tămâie dintre toate este cea care ia forma sânilor,

---

[1] *Ibidem*, p. 10 (n.a.).

formându-se prin solidificarea unei picături de rășină peste o alta deja solidificată.[1]

Procesul prin care se obține tămâia a rămas în mare parte același și în zilele noastre, iar cele mai comune tipuri sunt cele din speciile *carterii, frereana* și *thurifera* ale arborelui *Boswellia* din Somalia, *papyrifera* și *rivae,* din Ethiopia, și *serrata,* din India. Libertatea de a cumpăra tămâie proaspăt distilată direct de la producători indigeni este un progres relativ recent și mi-a făcut o deosebită plăcere să le descopăr pe fiecare dintre ele. Uleiul meu preferat de tămâie provine din neglijatul arbore *Boswellia neglecta* din Kenya. Chiar și distribuitorul, un cultivator de produse organice, mă întreabă adesea dacă n-aș prefera un soi mai popular. Dar iubesc notele de conifere și citrice efervescente cu care se deschide, urmate de note balsamice delicate, ușoare, fără nicio urmă de asprime.

În regiunile în care se cultivă tămâie, aceasta este încă strâns legată de practica medicală, de cea religioasă și de ritualurile sociale. Este arsă timp de patruzeci de zile după nașterea unui copil și se crede că previne infecțiile. Este folosită la aromarea cafelei și la tratarea problemelor dentare, a artritelor și a răcelilor. Femeile mestecă rășina pentru împrospătarea respirației și folosesc uleiul pentru îngrijirea părului. Oamenii o întrebuințează pentru parfumarea caselor, iar femeile utilizează funinginea rămasă după ardere ca fard de pleoape (*kohl*), pentru a-și evidenția ochii. Urcioarele sunt cârpite cu rășină încălzită. Se spune că tămâia promovează pacea și armonia, de aceea este arsă în timpul nunților și al ceremoniilor religioase. Se crede că lumânările parfumate cu iz de tămâie țin spiritele rele la

---

[1] Edward H. Schafer, *The Golden Peaches of Samarkand* (n.a.).

distanță. La fel ca menta, aroma tămâii este considerată un semn de bun venit.[1]

Cercetările recente aduc și un suport științific întrebuințărilor de mii de ani ale tămâii. Cercetătorii de la Universitatea Johns Hopkins și de la Universitatea Ebraică din Ierusalim au confirmat proprietățile psihoactive ale tămâii. Ei au constatat că la șoareci fumul de tămâie alină depresia și anxietatea și au izolat compusul chimic – acetatul de incensol – responsabil pentru aceste efecte.[2] Tămâia ar putea să fie o soluție și pentru cancer. Potrivit unor studii recente, s-a demonstrat că este capabilă „să separe «creierul» celulei canceroase – nucleul – de «corpul ei» – citoplasma – și întrerupe activitatea nucleului, stopând reproducerea codurilor ADN corupte" Cercetările au confirmat și utilizarea tămâii în tratarea artritei. Oamenii de știință de la Universitatea Cardiff din Țara Galilor spun că au reușit să demonstreze că tratamentul cu extract de tămâie inhibă producerea unor molecule inflamatorii cheie, ajutând la prevenirea șubrezirii cartilajelor care cauzează această boală.[3]

Este imposibil să vorbești despre tămâie fără a o menționa și pe tovarășa ei din cele mai vechi timpuri – smirna, o altă rășină aromatică. În secolul al XV-lea î. Hr., regina egipteană Hatshepsut a condus o expediție regală formată din cinci corăbii către Țara Punt (despre care se crede a

---

[1] Ben-Yohoshua, Borowitz și Hanus, *Frankincense, Myrrh, and Balm of Gilead* (n.a.).

[2] Federation of American Societies for Experimental Biology (Federația Societăților Americane pentru Biologie Experimentală), „Burning Incense Is Psychoactive: New Class Of Antidepressants Might Be Right Under Our Noses", *ScienceDaily*, iunie 2008, www.sciencedaily.com/releases/2008/05/080520110415.htm (n.a.).

[3] Cardiff University, „A Wise Man's Treatment for Arthritis – Frankincense", *Cardiff University News Centre*, 1 iunie 2011, http://www.cardiff.ac.uk/news/mediacentre/mediareleases/y2011/6844.html (n.a.).

face parte din Somalia actuală), pentru a aduce smirnă și răsaduri ce urmau a fi plantate în templul ei. Până în Țara Punt avea de făcut o călătorie de două mii de mile pe apele schimbătoare ale Mării Roșii. Expediția a fost comemorată în inscripțiile și gravurile de pe pereții templului său, prețioasa încărcătură incluzând maimuțe, câini, piele de panteră și smirnă.

Egiptenii foloseau aproape în fiecare zi tămâia, smirna și alte rășini prețioase. „Cuvântul egiptean pentru smirnă, *bal*, însemna o curățare de impurități, indicând că se credea a avea proprietăți medicinale și, mai ales, spirituale. Egiptenii antici își înmiresmau casele și le era impus să se parfumeze în fiecare zi de vineri. Idolii erau acoperiți de parfumuri în mod curent, iar arderea rășinilor aromatice reprezenta un element important în ceremoniile religioase."[1]

Un alt ingredient aromatic ales, lemnul de agar (sau *oud*), este cel mai scump material de parfumerie din lume, existând anumite specimene în colecțiile muzeelor din Japonia al căror preț ajunge până la șase cifre. Prețiosul lemn aromatic provine din părțile bolnave ale arborelui *Aquilaria*, endemic în Asia de Sud-Est; când natura îl infectează cu ciuperca *Phaeoacremonium parasitica*, răspunsul imunologic constă în producerea unei rășini aromatice pentru a distruge parazitul, astfel încât secțiunea respectivă devine mai grea și mai închisă la culoare decât restul lemnului. Rășina poate fi extrasă cu ajutorul aburului; din aproximativ 70 de kilograme de lemn se obțin mai puțin de 30 de mililitri de ulei esențial.[2] În pădurile sălbatice, infecția apare la mai puțin de 10% dintre copaci, dar în

---

[1] Ben-Yohoshua, Borowitz și Hanus, *Frankincense, Myrrh, and Balm of Gilead* (n.a.).

[2] Trygve Harris, *Agarwood – Gem of Truth*, http://www.enfleurage.com/pages/Agarwood%252d%252dGem-of-Truth.html (n.a.).

unele păduri există operațiuni comerciale prin care fiecare arbore este inoculat deliberat cu ciuperca în cauză. După ce copacii afectați sunt tăiați și lăsați să putrezească, suprafața descompusă este îndepărtată, ieșind la iveală duramenul închis la culoare și înmiresmat. Uneori secțiunile bolnave, frumos mirositoare, se dezvoltă în formă de om sau de animal, ceea ce le crește considerabil valoarea pe piață.[1]

Lemnul de agar e folosit în parfumerie din cele mai vechi timpuri, fiind menționat chiar și în Vedele sanscrite din India. Se adăuga în vinuri și era întrebuințat în medicina chinezească pentru dureri interne, dar și pentru leziuni externe, fiind considerat îndeajuns de puternic încât să purifice sufletul și să îndepărteze spiritele rele. Hainele curtezanelor erau uneori îmbibate în apă cu lemn de agar, ceea ce se pare că le sporea și mai mult farmecul. Un nobil a găsit o întrebuințare și mai extravagantă pentru prețiosul lemn: îl aplica sub formă de pudră pe pereții conacului, astfel încât atunci când se deschidea ușa vizitatorii să fie copleșiți de miros.[2]

La fel ca în cazul altor bunuri rare, importate, sursa acestui material valoros a fost protejată ca o comoară în sine, atât de malaysieni, cât și de negustorii care au obținut profituri frumoase din comerțul cu lemn de agar. A ajutat și faptul că malaysiana, bogată ca limbă vorbită, nu avea o formă scrisă autohtonă prin care să fie divulgate secretele oudului.[3] În vremuri mai recente, oudul a devenit noul ingredient-vedetă al parfumeriei, poate și ca o contrareacție la multitudinea de parfumuri „proaspete și curate" apărute în ultimii ani precum ciupercile după ploaie în industria comercială a parfumurilor. Este foarte greu de

---

[1] Edward H. Schafer, *The Golden Peaches of Samarkand* (n.a.)

[2] *Ibidem* (n.a.).

[3] *Ibidem* (n.a.).

explicat în cuvinte farmecul său complex, unic, dulce și în același timp acru, înțepător și bogat, animalic, pământesc și lemnos.

În afară de mirosul dumnezeiesc al acestor substanțe, printre bucuriile cunoașterii și folosirii lor se numără și experiența legăturii cu lunga istorie pe care ne-o transmit, atât de puține lucruri s-au schimbat în ultimele secole în privința procedeelor de recoltare. În regiunea Oman, tămâia crește și acum în sălbăticie. Coaja copacului este răzuită la fel ca în urmă cu mii de ani pentru eliberarea prețioaselor „lacrimi" rășinoase. Localnicii încă o întrebuințează la fel cum au făcut-o dintotdeauna. Mirosind și folosind rășinile aromatice, nu suntem nici noi atât de departe precum am crede de cei trei regi antici care au traversat deșertul cărând prețioasele rășini în desagile lor cu țesături întortocheate.

## ASCULTÂND TĂMÂIA

„Arzând lemne aromatice aflăm ora din noapte."

YU CHIEN-WU, poet chinez din secolul al VI-lea

În japoneză, cuvântul „a mirosi" este același cu „a asculta". În urmă cu sute de ani, această coincidență lingvistică a dus la dezvoltarea unei ceremonii rituale, *kōdō* („calea aromei"), atât de populară încât a servit drept inspirație pentru o lucrare muzicală din 1987 numită *Kō o kiku* (*Ascultă aromele*), care a avut premiera într-un spectacol al Boston Symphony Orchestra, dirijat de Seiji Ozawa. În ceremonia *kōdō* tradițională, nobilii, războinicii, înțelepții și preoții se adunau să „asculte" arderea lemnelor aromatice cu „urechile spiritului" Arzătoarele în care se puneau trei tipuri diferite de lemne aromatice erau etichetate cu numele acestora și erau trecute din mână în mână,

iar participanții memorau și comentau caracteristicile fiecăruia. Apoi era ales un tip de lemn, iar arzătorul respectiv era din nou trecut din mână în mână. Dar de această dată numele lui era ascuns, iar participanții trebuiau să ghicească ce aromă era. Cu alte cuvinte, mai întâi „miroseau" și apoi „ascultau" substanțele aromatice, traducând răspunsul lor în poezie pentru judecata finală. Ideea jocului era să deprindă arta detectării nuanțelor a diferite tipuri de substanțe aromatice arse și, mai general, „să-și liniștească mintea și să încerce să găsească înțeles într-o lume materialistă, prin comunicarea cu cei din jur".[1]

Așa cum substanțele aromatice arse odată cu ofrandele au ajuns să le substituie – materiale transsubstanțiate în ritualuri simbolice –, și ritualul arderii lemnelor și rășinilor aromatice a prins o viață proprie, adaptată la tot felul de țeluri senzoriale, practice, bizare și fantastice. În Orientul Îndepărtat, spre exemplu, rășinile aromatice erau folosite pentru marcarea trecerii timpului. Pentru că bețișoarele parfumate și pudrele aveau o consistență uniformă, ele ardeau la intervale regulate. Se nota timpul de ardere al unui bețișor parfumat, apoi se marcau segmente de timp pe bețișoare, astfel încât atunci când li se dădea foc puteai să calculezi timpul scurs în funcție de progresul procesului de ardere. În jurul secolului al VIII-lea, chinezii au inventat o formă sofisticată a ceasului pe bază de rășini aromatice. Pulberea de rășini era împrăștiată pe o suprafață plată pe care erau marcate caracterele pentru diviziunile timpului. Aceasta era numită „pecete aromatică" – de la desenele gravate în rășinile frumos mirositoare similare celor de pe peceții personale ale domnilor. Când rășinile erau aprinse, puteai să urmărești trecerea timpului odată cu focul care ardea pe urma îngustă a substanțelor

---

[1] Silvio A. Bedini, *The Trail of Time* (n.a.).

înmiresmate trecând de la un semn la altul. Ca să nu se lase mai prejos, japonezii au rafinat pecetea aromatică, folosind substanțe cu miresme distincte ca să marcheze intervale de douăsprezece ore.[1]

Chiar și după ce au fost aduse ceasurile mecanice din Occident, ele nu au fost adoptate pe scară largă în China. Orologiile pe bază de rășini aromatice aveau un loc respectat pe birourile cărturarilor pentru că, pe lângă utilitatea lor, erau și o sursă de inspirație, astfel încât s-a renunțat cu greu la ele. În China secolului al XIX-lea, ora exactă nu părea a fi o chestiune de importanță capitală, după cum observau rezidenții americani aflați acolo: „Ceasurile din clădirile publice, în special cele din gările feroviare, par să nu înregistreze niciodată timpul cu acuratețe", notează Bedini în *The Trail of Time*. „Când unul dintre aceste ceasuri publice se strica, nu se făcea niciun efort pentru repararea lui; în schimb, era adus un nou ceas, care era pus pe perete alături de cele nefuncționale. Călătorii remarcau că zidurile unor clădiri publice erau tapetate cu mai multe ceasuri, majoritatea stricate, iar restul, inexacte."[2]

Bedini spune de asemenea povestea și mai poetică și mai fantezistă a unui misionar francez din secolul al XIX-lea, Père Evariste Régis Huc, care a dat peste următoarea practică pentru indicarea orei în China rurală:

> „Într-o zi, trecând prin sate cu câțiva prieteni, a oprit la o fermă să întrebe un băiat dacă era deja miezul zilei. Cerul era mohorât, iar soarele, acoperit de nori. Băiatul i-a rugat să aștepte, s-a oprit din lucru și s-a întors câteva clipe mai târziu ținând în brațe o pisică. Nu, a răspuns el, nu este încă miezul zilei; poți să-ți dai seama uitându-te în ochii

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

[2] *Ibidem* (n.a.).

pisicii. Nevrând să pară ignoranți, Huc și tovarășii săi de drum au luat drept bună informația, fără alte întrebări. I-au mulțumit și și-au continuat drumul.
Mai târziu, când Père Huc și însoțitorii lui au avut șansa să-i întrebe pe alții, li s-a explicat că privirea în ochii unei pisici pentru a afla ora era o practică obișnuită în China rurală. Ei știau că pupilele unei feline se micșorau tot mai mult pe măsură ce lumina zilei era mai intensă. La prânz, pupilele se reduceau la o linie subțire, iar apoi deveneau din ce în ce mai mari odată ce trecea după-amiaza.
În diferite surse chinezești se preciza: «Pupilele unei pisici marchează timpul; la miezul nopții, prânz, răsărit și apus sunt ca un fir de ață; la ora 4 și la ora 10, dimineața și seara, sunt rotunde ca luna plină; iar la ora 2 și la ora 8, dimineața și seara, sunt eliptice precum sâmburii curmalelor.»"[1]

Măsurarea timpului în funcție de ochii unei pisici pare o imagine fantastică, scoasă din casa onirică a lui Bachelard. Când poți să-ți folosești imaginația și să utilizezi ceva atât de poetic și de romantic precum ceasul pe bază de rășini aromatice, de ce-ai prefera un orologiu obișnuit?

Poate că acesta e motivul pentru care, până în 1924, timpul petrecut de o gheișă cu un client era calculat cu ajutorul rășinilor aromatice arse. O gheișă nu era o simplă femeie de moravuri ușoare, ci o profesionistă instruită – cuvântul în sine înseamnă „persoană calificată" – care era învățată încă de mică să danseze, să cânte, să poarte conversații și să joace diverse jocuri pentru a-i distra pe oaspeții de sex masculin. Timpul pe care și-l petreceau împreună era măsurat cu ajutorul bețișoarelor parfumate, o seară întreagă echivalând de obicei cu patru bețișoare. „Ceasul" care calcula trecerea timpului era un container dreptunghiular,

[1] *Ibidem* (n.a.).

făcut din lemn de cedru japonez (*sugi*), partea de sus fiind perforată cu deschizături rotunde în care erau fixate suporturi de metal sau bambus pentru bețișoarele parfumate. Fiecare suport era etichetat cu numele unei gheișe. Când aceasta se întâlnea cu un oaspete, în suportul cu numele ei se aprindea un bețișor. Fiecare bețișor ars era înlocuit cu unul nou, iar rămășițele erau etichetate și puse deoparte pentru calcularea notei de plată a clientului.[1]

## MOMENTE DE PERFECȚIUNE

Puterile transcendente ale mirosului sunt un memento că relația noastră cu lumea materială nu este doar de ordin practic și progresist. Miresmele sunt efemere și subtile, ne învăluie fără să ne dăm seama, la limita conștiinței, schimbându-ne starea sufletească, dezgropând amintiri de mult uitate, influențându-ne cu sau fără voia noastră. Tocmai acest efect de transformare le face benefice stării noastre sufletești. Iar caracterul trecător și liminalitatea[2] mirosului, strâns legat de iubire și memorie și moarte, îl transformă într-un vehicul care ne transportă spre o stare de conștiință superioară.

Pentru mine, să lucrez cu miresme înseamnă să ating ceva magic, într-un proces care trece dincolo de cuvinte. Mă tem că încercarea de a explica verbal o asemenea experiență mă plasează în aceeași categorie cu cei care, catalogând și denumind natura și tot ce reprezintă ea, au impresia că o stăpânesc – și amenință să mă țină departe

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

[2] Modul în care oamenii acționează în limita propriilor roluri sociale. Conceptul de *liminalitate* a fost introdus prima dată în discursul științific de antropologul francez Arnold van Gennep (1873–1957), tot el fiind cel dintâi care a tratat problematica riturilor de trecere (n. tr.).

de ceea ce mă mişcă cel mai mult când lucrez cu materiale aromatice. Parfumierul este asemenea unui alchimist, care a încercat, printr-o serie de transformări, să preschimbe materia primă într-o formă perfectă, purificată. Filozofia alchimiei exprima convingerea că sclipirea divinității – *quinta essentia* (chintesența) – poate fi descoperită în materie. Țelul suprem era reunirea spiritului cu materia într-o stare modificată, o entitate miraculoasă cunoscută sub numele de elixirul vieții (sau piatra filozofală). Urmând aforismul *solve et coagula* (dizolvă și întăreşte), alchimistul încerca să transforme corpul în spirit și spiritul în corp; să volatilizeze ceea ce este fix și să fixeze ceea ce este volatil.

Miresmele frumoase slujesc nevoia umană pentru transformare și transcendență. Dar transcendența nu înseamnă să ignori lumea din jur, pentru că este înrădăcinată în ea, în atenția conștientă acordată detaliilor care ne înconjoară. Atenți chiar și la textura aerului pe care-l respirăm, trecem prin pereții de sticlă ai predictibilității, repetiției și pragmatismului: devenim inspirați.

Aproape toate practicile de meditație se concentrează pe respirație, ca un mijloc prin care ne conectăm cu tot ce înseamnă aici și acum, prin care ne cultivăm sentimentul de pace interioară, simțindu-ne tot timpul parte a frumuseții din jurul nostru. Mirosul conștient este o formă de a respira, acceptând invitația într-o călătorie care te inspiră.

Să avem în vedere ceea ce pictorița Agnes Martin a numit „momente de perfecțiune":

> „Aș vrea să mă refer în continuare la acele momente în care simțim bucuria de a trăi. Pentru unii, aceste momente sunt foarte limpezi, dar pentru alții au un caracter nedeslușit care ar putea fi descris ca aflându-se sub nivelul de conștiință. Conștiente sau inconștiente, ele își fac efectul, devenind un stimulent al vieții. Mai multe astfel de momente ne ajută să conștientizăm

perfecţiunea, iar această conştientizare face diferenţa în tot ce întreprindem.

Momentele de perfecţiune nu pot fi descrise, dar se pot spune câteva lucruri despre ele. Cu asemenea prilejuri ne simţim dintr-odată foarte fericiţi şi ne întrebăm de ce viaţa ni se părea atât de complicată. Într-o secundă parcă vedem limpede calea de urmat, lipsită de orice obstacole, şi avem impresia că nu ne vom mai abate niciodată de la drumul cel bun. Toate acestea şi mult mai multe într-un singur moment, care dispare la fel de repede cum a venit."[1]

## FAMILII OLFACTIVE

Registrul şi intensitatea nu sunt singurele modalităţi de organizare a miresmelor, aşa cum nici originile materialelor aromatice – frunze, mirodenii, răşini – nu reprezintă singurul mod rodnic în care să ne gândim la ele. De fapt, există mai multe posibilităţi de catalogare a mirosurilor. Linnaeus a făcut prima clasificare a miresmelor, consemnată în 1752. De atunci, au existat mai multe încercări de organizare a acestora pe baza asemănărilor dintre ele. Familiile olfactive reprezintă o variantă convenabilă pentru a urmări gama extraordinară de materiale naturale. Tratarea lor ca grupuri ne ajută să le comparăm şi să le deosebim, utilizându-ne observaţiile pentru a pătrunde în natura esenţelor. Putem spune că înţelegem aromele abia când recunoaştem diferenţe infime între esenţe care miros asemănător, dar nu la fel. Următoarea listă simplă este doar un punct de pornire în problema

[1] Agnes Martin, „On the Perfection Underlying Life", în *Writings Schriften*, Cantz, Winterthur, Elveţia, 1992 (n.a.).

familiilor olfactive. Nu este câtuși de puțin completă și nici nu este definitivă și irevocabilă. Pe măsură ce vă familiarizați cu miresmele, o puteți modifica, elabora și rafina în funcție de propriile percepții.

| | |
|---|---|
| *Condimentat* | ienibahar, cardamom, scorțișoară, cuișoare, ghimbir, nucșoară, piper negru |
| *Comestibil* | coniac, ciocolată, cafea, boabe de tonka, vanilie, migdale amare, sarsaparila |
| *Ierbos* | mentă, busuioc, salvie, lavandă, oregano, rozmarin, cimbru, tarhon |
| *Citric* | bergamotă, grepfrut, limetă, portocală, lămâie, *Litsea cubeba* |
| *Floral* | mușcată, iasomie, floare de portocal, trandafir, tuberoză, ylang-ylang |
| *Rășinos* | tămâie, smirnă, balsam de Peru, benzoe, storax |
| *Lemnos* | lemn de cedru, brad, pin, lemn de trandafir, lemn de santal, lemn de agar, molid |
| *Pământos* | mușchi de stejar, paciuli, vetiver, labdanum, tutun |
| *Animalic* | ambretă (nalbă de mosc), costus, zibetă, mosc, ambră cenușie, oniha, hyraceum („piatra africană") |

---

Parfumarea camerelor cu ierburi frumos mirositoare și lemne aromatice este un obicei antic, dar Ana de Austria, soția lui Ludovic al XIII-lea, a inventat o nouă metodă (prezentată în 1690 în lucrarea lui Nicolas Lemery *Pharmacopée Universelle).* Regina avea colivii mici suspendate de tavan cu păsări artificiale modelate din paste parfumate. Ele erau numite *Oiselets de Chypre – oiselets* însemnând „păsări mici", iar *Chypre*, Cipru, locul de origine al

parfumurilor grele. Când „păsările" erau arse, ele înmiresmau aerul.

Am găsit multe rețete vechi pentru „pudra de Cipru", majoritatea dintre ele folosind ca bază mușchi de stejar, floare de portocal, cuișoare, ambră cenușie, iris și trandafir. Aceasta este din *The Toilet and Cosmetic Arts in Ancient and Modern Times*, de James Cooley, 1866: Lichenul renilor, atent ales și apoi transformat în pudră, are un miros agreabil și conservă bine miresmele, fiind întrebuințat ca bază pentru cele mai fine pudre înmiresmate, pudre de păr, de corp, săculețe cu plante aromatice etc. Un alt tip de licheni, *Evernia prunastri*, au calități similare și sunt deseori folosiți ca înlocuitori. Mușchiul de stejar are abilitatea de a conserva mirosurile – îi lipsește mireasma agreabilă a celorlalți –, dar este folosit adesea pentru prepararea pudrei de Cipru.

---

## ESENȚE RĂȘINOASE ȘI LEMNOASE ÎN PARFUMERIE

Uleiurile esențiale de tămâie și de smirnă, dar și extractul alcoolic de benzoe, sunt note de bază cu intensitate slabă care se combină perfect cu aproape orice alte esențe. Tămâia are o aromă delicată, proaspătă și balsamică, având note de lămâie și portocale, iar smirna este caldă și condimentată, evoluând într-o notă de final dulce, balsamică, ultima notă pe care o miroși înainte ca parfumul să se evapore în întregime. Benzoea are o aromă delicată de vanilie. Spre deosebire de majoritatea notelor de bază, aceste trei esențe pot fi combinate cu note mai blânde fără să le domine, alunecând printre crevase și rămânând pe fundalul compoziției. Pe lângă faptul că este cel mai scump

ulei esențial din lume, lemnul de agar e și foarte greu de găsit – asta dacă vrem versiuni autentice, de calitate superioară. Un lemn de agar bun ar trebui să aibă un miros complex și intens de hambar – putred, pământos, bizar, imposibil de descris în cuvinte. Vibrează în orice compoziție, dându-i o profunzime și o complexitate pământoase.

Pe lângă arborii aromatici mai exotici (și mai scumpi), gumele și rășinile aromatice reprezintă o gamă foarte variată și interesantă. Extractul alcoolic de brad este o notă de bază cu o aromă dulce, lipicioasă, asemănătoare căpșunelor – ca o plimbare prin pădure –, în timp ce uleiul esențial de brad este o notă de vârf cu aromă de lemn uscat și tente balsamice cu iz de fructe, mirosind ca un pom de Crăciun proaspăt tăiat. În parfumerie se folosesc mai multe tipuri de ulei de cedru. Lemnul de cedru de Virginia, preferatul meu, are iz de creion – blând, ușor balsamic, dulce și curat, evoluând în timp într-o aromă mai uscată. Ca notă de vârf cu o intensitate slabă, se combină ușor cu alte note de vârf. Lemnul de cedru Atlas este robust și intens, cu note de fond apropiate camforului. Lemnul de trandafir este, după cum sugerează și numele, o notă de vârf lemnoasă de intensitate scăzută, temperată de notele de trandafir. Adaugă compoziției izul de trandafir și se combină frumos cu majoritatea uleiurilor.

În general, lemnele și rășinile aromatice sunt ușor de întrebuințat. Cele discrete sunt indulgente, cu o complexitate delicată, având abilitatea de a se integra în compoziții deja create și de a se armoniza cu celelalte ingrediente. Chiar și extractul alcoolic de brad, care nu este docil sau timid, se combină ușor cu aproape orice altă esență; trebuie doar puțină atenție în cazul parfumurilor dulci, ca să nu devină prea dulci. Excepția de la regulă, în aproape toate privințele, este lemnul de agar. Având în vedere intensitatea sa neobișnuită, dar și costurile – lemnul de agar de bună calitate începe de la 20 000 de dolari kilogramul –, ar trebui

plasat, precum un diamant, într-un mediu de excepție care să-l scoată în evidență.

---

În lumea arabă există un obicei vechi de a parfuma apa de băut cu tămâie. Dar Aida S. Kanafani spune în *Aesthetics and Ritual in the United Arab Emirates* că această tradiție este „ușor-ușor pe cale de dispariție": Tămâia arde într-un fel de cățuie legată etanș de un vas cu muștiuc, spălat bine înainte. Durează aproximativ două minute până când fumul gros de tămâie umple vasul și începe să iasă prin muștiuc. Se toarnă imediat apă în vas și este acoperit până când dispare fumul. Asta înseamnă că fumul de tămâie a fost asimilat de apă. Apa rămâne aromată aproximativ trei zile, apoi se repetă procedura.

---

## PARFUM CU AROMĂ DE TĂMÂIE

Acest parfum accentuează contrastul dintre mirosul proaspăt al tămâii arse, căldura dulceagă, lipicioasă, a extractului alcoolic de brad și prospețimea completă a extractului alcoolic de lavandă (vezi procedura de amestecare a ingredientelor).

PARFUM SOLID
8 ml ulei de jojoba
$^1/_2$ linguriță de ceară de albine rasă
6 picături de ulei esențial de tămâie
6 picături de extract alcoolic de brad
4 picături de extract alcoolic de lavandă
6 picături de extract cu $CO_2$ de tămâie

PARFUM PE BAZĂ DE ULEIURI
10 ml ulei fracționat de nucă de cocos
6 picături de ulei esențial de tămâie
6 picături de extract alcoolic de brad
4 picături de extract alcoolic de lavandă
4 picături de extract cu $CO_2$ de tămâie

ULEI DE CORP
20 ml ulei de jojoba (pentru ulei de corp)
6 picături de ulei esențial de tămâie
6 picături de extract alcoolic de brad
4 picături de extract alcoolic de lavandă
4 picături de extract cu $CO_2$ de tămâie

PARFUM PE BAZĂ DE ALCOOL
8 ml de alcool pentru parfumerie

*Note de bază*
6 picături de extract alcoolic de brad
6 picături de ulei esențial de tămâie

*Note de mijloc*
6 picături de alcool fenil-etilic izolat natural
4 picături de ulei esențial de storax
2 picături de extract alcoolic de lavandă

*Note de vârf*
3 picături de ulei esențial de tarhon
4 picături de ulei esențial de portocale dulci sălbatice
4 picături de extract cu $CO_2$ de tămâie

Baza acestui parfum e cât se poate de simplă: proporții egale de extracte alcoolice de brad și tămâie, bradul îndulcind notele citrice și de pin ale tămâii. Storaxul este o rășină delicată și puțin florală care se amestecă fără probleme cu alcoolul fenil-etilic, un izolat natural cu miros de trandafir

cu aromă de ceai (*rosa odorata*)[1], ambele fiind echilibrate de prospețimea ierboasă, dulce și totuși florală a lavandei. Nota de vârf aduce în față arome verzi și ierboase, combinând mirosul dulce al tarhonului, asemănător cu anasonul, cu nota mai ușoară a extractului cu $CO_2$ de tămâie și cu portocalele sălbatice care oferă un contrast de citrice și subliniază notele de vârf citrice ale extractului cu $CO_2$de tămâie.

## ARDEREA LEMNELOR ȘI A RĂȘINILOR PARFUMATE

Arzând substanțele aromatice, simt în primul rând mirosul de ars, și nu subtilitățile materialelor înmiresmate. De aceea prefer să miros rășinile și lemnele aromatice fără să le ard, doar încălzindu-le. Folosesc un încălzitor electric care are forma unei cădelnițe mici, rotunde, cu încălzirea electrică la bază și un bol deasupra. Un afișaj electronic controlează temperatura pentru încălzirea ușoară a materialelor aromatice și eliberarea parfumului. Obișnuiesc să încălzesc câteva fragmente de tămâie, lăsând aroma balsamică, dulce, fină și în același timp fragilă să umple ușor camera. Tămâia „hojari", preferata mea, încântă ochii, nasul și mâinile: rășina arată ca o bijuterie Cabochon și lasă o urmă subtilă de parfum delicat pe degete. Pe lângă tămâie, pentru ardere prefer substanțele aromatice simple și subtile, precum mușchiul de stejar, lemnul de santal și benzoea.

Rășinile și lemnele aromatice pentru corp, sub formă de pudră, reprezintă o tradiție veche în Japonia, acolo unde erau folosite de gheișe pentru a-și parfuma trupul. Câteva companii nipone le comercializează și în prezent.

Iată câteva amestecuri de rășini și lemne aromatice pentru corp pe care le poți face și tu.

---

[1] Varietate de trandafir chinezesc cu parfum asemănător ceaiului (n. tr.).

PUDRĂ CHYPRE[1]-SPICE
2 linguri pudră de mușchi de stejar
2 linguri pudră de lemn de santal
$^1/_2$ sau 1 lingură pudră de casia

Pune ingredientele într-un recipient mic și agită-le pentru a le amesteca.

PUDRĂ CHYPRE-RESIN
2 linguri pudră de mușchi de stejar
1 lingură pudră de benzoe
1 lingură pudră de tămâie

Pune ingredientele într-un recipient mic și agită-le pentru a le omogeniza.

Utilizare: Se ia un pic din amestecul respectiv în căușul palmei și se freacă palmele una de alta. Apoi se apropie de nas și se inhalează. Pudra poate fi folosită pe păr și pe brațe.

ULEI PENTRU BARBĂ
Poți crea un ulei de barbă calmant și hrănitor adăugând 20 de picături de tămâie la o uncie de ulei de jojoba.

## FRUCTELE POMILOR

Majoritatea metodelor de aromatizare a mâncării cu rășini copiază utilizarea lor pentru parfumarea prin ardere. Lemnul este folosit direct în procesul de preparare,

---

[1] Chypre este o familie de parfumuri caracterizată prin notele de bergamotă, mușchi de stejar, labdanum și paciuli. Denumirea vine de la parfumul Cyphre Coty, lansat în 1917 de François Coty (n. tr.).

mâncarea fiind pătrunsă de fum sau de abur. Este vorba despre grătare, barbecue, carne afumată, mâncare făcută în coajă de cedru. Chiar dacă unii maeştri bucătari şi barmani mai aventuroşi folosesc răşini şi uleiuri esenţiale direct în mâncăruri şi băuturi, acasă puţini fac asta. Dar există un alt grup de arome derivate din copaci, cu utilizare largă în bucătărie: citricele. Uleiurile lor esenţiale conţin numeroase terpene, aceeaşi familie de substanţe aromatice întâlnite în uleiurile esenţiale de pin, cedru şi brad.

Toate citricele sunt note de vârf, cu o intensitate a mirosului medie, vie şi luminoasă. Având atât de multe în comun, ele ne oferă o oportunitate excelentă pentru a ne antrena nasul şi papilele gustative pentru a percepe diferenţele subtile ale aromelor şi mirosurilor. Toate miros precum cojile lor, de unde se şi extrage uleiul esenţial. Uleiul de lămâie ar trebui să fie rotund şi dulceag, nu amar. În privinţa grepfrutului, eu prefer gustul şi mirosul uleiului de grepfrut roz, cu aroma lui reconfortantă şi complexă, în dauna grepfrutului alb. Mirosurile portocalelor sunt o lume în sine, ele fiind perfecte pentru studiul diferenţelor subtile. Uleiul de portocale dulci este uşor, proaspăt şi dulce, în timp ce uleiul de portocale amare este uscat şi delicat, cu o notă de bază florală, iar uleiul de portocale roşii este bogat şi voluptuos, cu note de zmeură şi căpşune. Uleiul meu de limetă preferat provine din Mexic şi aduce totul în centrul atenţiei cu mirosul său dulce-acrişor, înţepător. Bergamota are o deschidere dulce de lămâie-portocală şi evoluează într-o aromă mai florală, terminând cu o notă balsamică.

Uleiurile de citrice se alterează uşor. Ele ar trebui achiziţionate în cantităţi mici şi păstrate la frigider. După aproximativ jumătate de an (sau mai devreme dacă încep să miroasă şi îşi pierd din strălucire), ar trebui înlocuite.

---

O rețetă din 1869 pentru „Berea de molid", preluată din *Cooling Cups and Dainty Drinks*:
Zahăr, 450 g; esență de molid, 30 ml; apă fiartă, 1 galon; adaugă o lingură de drojdie de bere; se fermentează și se îmbuteliază la fel ca în cazul berii de ghimbir.

---

FURSECURI CU TĂMÂIE DUPĂ REȚETA DEANA SIDNEY

Deana Sidney a publicat această neobișnuită și delicioasă rețetă în *Lost Past Remembered,* blogul său excepțional și interesant despre istoria mâncării.

2 căni de făină
$^1/_2$ cană de zahăr
1 cană (2 batoane) de unt rece, tăiat în bucăți mici
4–7 picături de tămâie (în funcție de cât de puternică vrei să fie aroma)
1–2 picături de lavandă (în funcție de cât de puternică vrei să fie aroma)

Se încălzește cuptorul la 165 de grade Celsius.

Amestecă făina și zahărul, pune și untul și taie-l cu o furculiță, două cuțite sau cu degetele; sau amestecă-le ușor într-un robot de bucătărie. Asigurați-vă că untul rămâne în compoziție sub formă de bucăți mici – nu trebuie să fie amestecat complet. Adaugă tămâia și lavanda, apoi frământă de câteva ori până când aluatul este legat.

Întinde bine aluatul într-o tavă de copt de aproximativ 20 de centimetri sau o formă rotundă de copt, fără să o ungi cu ulei, și întinde-l cu degetele. (Sau întinde aluatul pe masă cu un făcăleț și apoi transferă-l în tavă.) Înțeapă-l cu o furculiță, marcându-l sub formă de pătrate sau dreptunghiuri.

Se coace aproximativ jumătate de oră, verificându-se după 25 de minute. Tava trebuie scoasă din cuptor când aluatul e rumenit; se taie urmând semnele făcute cu furculița, apoi se lasă la răcit.

Se păstrează într-un recipient etanș.

# 5

# Din ce în ce mai curios

## AMBRA CENUȘIE

„Leacul pentru plictiseală este curiozitatea. Pentru curiozitate nu există leac."

atribuit lui DOROTHY PARKER

„Minunare" este un cuvânt extraordinar care descrie atât sentimentul uimirii, cât și încântarea față de lucruri noi, unice și ciudate. Avem o curiozitate înnăscută, iar obiectele și experiențele care o evocă ocupă un loc special în universul nostru, un loc care nu trebuie divinizat, dar nici subapreciat, existând în paralel cu noi ca un *altul* perpetuu misterios și magnetic.

Peisajul parfumeriei este bogat în asemenea fenomene, în substanțe ale căror origini sunt atât de puțin cunoscute încât par mitice și în miresme pe măsură – neconvenționale, pământești, imposibil de descris, atractive și respingătoare deopotrivă. Poate că ilustrarea perfectă a acestei lumi a minunățiilor este ambra cenușie, cu originile ei exotice în tractul digestiv al cașaloților și aroma surprinzător de delicată, aproape nepământeană. Dar adevărul este că toate esențele de natură animală sunt un fel de vedete rock. Sunt primele ingrediente pe care vor să le miroasă vizitatorii studioului meu; ele provoacă inevitabil uimire și entuziasm. Așa cum constată Steffen Arctander, autor al bibliei în materie de parfumerie *Perfume and Flavor Materials of Natural Origins:* „Dintr-un motiv sau altul se pare că de fiecare dată când materiile prime folosite în parfumerie fac subiectul unor discuții publice, puținele esențe de natură animală, ambra cenușie, castoreum, zibeta și moscul, atrag atenția mult mai mult decât materialele de origine vegetală."

Așa cum spune și Arctander, aura de mister și caracterul straniu al acestor ingrediente animale le sunt date în mare parte de origine. De fapt, credința în puterile lor tămăduitoare este rezultatul provenienței exotice și al aromei lor, venite parcă dintr-o altă lume – ca să nu mai vorbim de costurile de-a dreptul neomenești.

Asemenea subiectului, parcursul nostru în acest capitol nu va fi liniar, ci rătăcitor, condus de curiozitate și de pasiune, modelat pe un artefact care nu numai că celebra atracția universală față de ciudățenii, ci era creat pe baza ei.

## CABINETUL DE CURIOZITĂȚI

*Wunderkammern* („camerele minunilor") sunt predecesoarele muzeelor de istorie naturală de astăzi; primele cabinete de curiozități erau de fapt încăperi în care oamenii colectau și expuneau obiecte bizare, extraordinare și minunate din toată lumea. Ele nu erau de natură enciclopedică, iar scopul lor nu era să eticheteze, să clasifice, să organizeze sau să explice. De altfel, orice obiect comun sau obișnuit era exclus în favoarea articolelor rare și ciudate, care păreau să reprezinte culmea – sau excesul – intensității ori a efervescenței creatoare a naturii. Iar obiectele care te lăsau cu gura căscată erau premiate.

> „Cabinetele de curiozități cu piese colectate și expuse de prinții din epoca Renașterii erau demonstrații vizuale izbitoare ale importanței pe care o avea curiozitatea. În aceste colecții fabuloase, curțile regești proiectau aura supranaturalului și a supraomenescului. Pietre prețioase, ceasuri, antichități, mumii și mașinării mecanice erau expuse lângă fosile, scoici, dinți gigantici, coarne de

unicorn și specii exotice din Lumea Nouă, alcătuind o enciclopedie a bizarului și a fantasticului."[1]

Obiectele expuse erau minunățiile naturii: *mirabilia*. Deși cuvântul „curiozitate" derivă din latinescul *cura*, „a avea grijă", iar despre aceste ciudățenii se credea că au proprietăți curative, termenul a ajuns să facă referire la obiecte ieșite din comun care expun măiestria subtilă și complexă a naturii la capitolul inovație, raritate, exotism sau extravaganță. Sau chiar dimensiunile ei reduse. „Obiectele naturale erau adesea considerate neobișnuite datorită dimensiunilor lor minuscule, măiestria meșteșugului fiind mai evidentă în obiectele miniaturale."[2] Caracterul curios al unui obiect reprezenta o virtute în sine și orice reușea să provoace reacții copilărești, de mirare și încântare era demn de a fi expus.

În secolul al XVI-lea, cabinetul de curiozități a ajuns să desemneze piesa de mobilier în care era expusă o asemenea colecție, un muzeu în miniatură ale cărui sertare, compartimente și rafturi erau pline-ochi cu minunății naturale: pietre de bezoar, rubine, scoici, scheletele unor animale ciudate, sticle de unguente, ambră cenușie, animale împăiate sau mosc. Scoase din contextul lor natural, alăturate fără tam-tam altor curiozități, ele păreau și mai uimitoare, un festin pentru simțuri în stilul „mai mult înseamnă mai mult" cu varietățile infinite de minunății ale lumii naturale.

O versiune modernă a cabinetului de curiozități este Pinterest, observă Benjamin Breen, într-un articol publicat pe blog. Colectăm imagini care ne atrag atenția, fără alte

---

[1] William Eamon, *Science and the Secrets of Nature: Books of Secrets in Medieval and Early Modern Culture*, Princeton University Press, Princeton, 1994 (n.a.).

[2] *Ibidem* (n.a.).

interpretări sau clasificări în afară de faptul că sunt o serie de elemente vizuale plăcute, texturi și culori, un privilegiu al „eclecticului și exoticului": cu alte cuvinte, un *Wunderkammer* digital.

> „Obiectele care alcătuiau un cabinet de curiozități veneau pe rute ocolitoare (de pe plajele din Sri Lanka și din jungla amazoniană, de pildă, spre saloanele pariziene), pe parcursul cărora și-au pierdut contextul original, numele și însemnătatea. Obiecte care cândva întruchipau cultura umană, precum sculpturi și monede, devin efemere. Comorile naturale – corali, pietre prețioase, ambră cenușie, benzoe – funcționau ca simple «curiozități». Acel corn venea de la un unicorn sau de la un narval? – iată o întrebare pe care puțini dintre primii oameni moderni se aventurau să o pună, pentru că obiectele din cabinetele de curiozități nu invitau la speculații referitoare la origini. Nu aveau nici măcar etichete. Fără povești. Fără o «memorie» a bunurilor sau a imaginilor. La fel și cu Pinterest și cu celelalte instrumente asemănătoare."

Modul în care colecționăm și expunem imagini și informații, la fel ca în vechile cabinete de curiozități, spune multe despre cine suntem și ce ne impresionează. „Poate că internetul iubește cabinetele de curiozități pentru că este el însuși un cabinet de curiozități", spune Breen.[1]

Dar, așa cum ar putea să-ți spună orice câine, în ierarhia simțurilor, abilitatea mirosului de a ne trezi curiozitatea este greu de egalat. Venind spre noi, uneori de departe, ne învăluie, ne atinge, nemediat, neanunțat, neetichetat.

---

[1] Benjamin Breen, „Cabinets of Curiosity: the Web as Wunderkammer", blogul *The Appendix*, 28 noiembrie 2012, https://theappendix.net/blog/2012/11/cabinets-of-curiosity:-the-web-as-wunderkammer (n.a.).

Faptul că mirosurile sunt produse universal – ce vietate nu are propriul miros distinct? – nu risipește misterul. Avem reacții profunde și viscerale la mirosuri – fără să fie neapărat un răspuns rațional. Ne întrebăm ce sunt, cum au ajuns aici, ce poveste spun, ce prevestesc.

O parte din aventura de a fi parfumier înseamnă să explorez și să trăiesc într-o lume și mai intensă a curiozităților olfactive. Și voi aşterne pe hârtie câteva dintre curiozitățile pe care am fost privilegiată să le descopăr, pentru plăcerea și uimirea voastră, a cititorilor.

## ROSTOGOLIRE ȘI MARCARE

Ți s-a întâmplat să-ți vezi câinele luând-o la goană și rostogolindu-se în bălegar sau în rămășițele unor animale moarte, spre oroarea ta și plăcerea lui evidentă? Câinii poartă mirosurile respingătoare ca pe un parfum bun. Fenomenul se numește rostogolirea mirosului, iar Pat Goodmann, curatoare în Wolf Park din Indiana, a petrecut câțiva ani studiindu-l. „Probabil că pentru lupi rostogolirea pe suprafețe puternic mirositoare este o modalitate de a transmite informații haitei", explică ea. „Când un lup întâlnește un miros nou, la început îl adulmecă și apoi se rostogolește în el, impregnându-și corpul cu acel miros, în special în jurul feței și al gâtului. La întoarcere, haita îi iese în întâmpinare și investighează atent mirosul. La Wolf Park, am observat mai multe ocazii în care unul sau mai mulți membri ai haitei au mers apoi după miros direct la locul originii sale." Ritualul de impregnare cu miros nu se limitează la izuri respingătoare. În studiile ei, Goodmann a plasat o varietate de substanțe în zonele frecventate de lupi și a descoperit că nu fac discriminări. S-au rostogolit în urină de pisică, de elan, de șoarece sau de porc, dar și în extract de mentă, Chanel No. 5 (!), în substanțe care

țin la distanță câinii, în sendvișuri de pește cu sos tartar și în Old Spice.[1]

Mamiferele au și obiceiul de a marca alți membri ai speciei lor sau din specii diferite și chiar obiecte neînsuflețite cu mirosul lor personal. Șoarecii și șobolanii transferă mirosul prin intermediul pernuțelor de la picioare. Căprioarele fac asta mergând una în spatele celeilalte pe cărări înguste, călcând pe aceleași urme. Pernuța de mosc este amplasată în fantele copitelor și fiecare pas adună urmele de miros lăsate de ceilalți membri ai grupului.

Marcarea prin miros este folosită în principal pentru comunicare socială și mai rar ca apărare împotriva prădătorilor.[2] Dar coioții, vulpile și lupii, uneori chiar și câinii sau pisicile domestice, urinează ca să-și marcheze teritoriul, în special când se simt amenințați. „Începe printr-o simplă eliminare a lichidelor secretate de rinichi după filtrarea sângelui", scrie Lyall Watson în *Jacobson's Organ*. „Dar în parcursul ei urina preia o gamă mare de parfumuri emanate de uretere, de glandele suprarenale, de vezică și de secrețiile organelor sexuale anexe masculine, precum glandele de la nivelul prepuțului și cele cu funcție de coagulare. Astfel, urina ajunge un produs foarte personal, o mină de informații."[3]

Cel mai prolific utilizator al marcării prin miros din regnul animal este tigrul, care își marchează teritoriul de șase sute de ori mai frecvent decât urinează. De fapt, fluidul cu care face asta nu este urină obișnuită, având un odor mult mai intens. Mirosul este atât de puternic, încât

---

[1] Sophia Yin, „Scent Rolling: Why Do Dogs Like to Roll in Smelly Scents?", 30 iunie 2011, http://drsophiayin.com/videos/tag/training%20tips/P50 (n.a.).

[2] D. Michael Stoddart, *Studies in Biology nr. 73: Mammalian Odours and Pheromones*, Edward Arnold Publishers, Londra, 1976 (n.a.).

[3] Lyall Watson, *Jacobson's Organ and the Remarkable Nature of Smell*, W.W. Norton, New York, 2000 (n.a.).

are un nume special în sanscrită. Ghiciți care? *Vyagra*, derivat de la rădăcina verbului care înseamnă „a mirosi" E limpede că cineva de la Pfizer, producătorul foarte căutatului medicament, are simțul umorului – și fler pentru istoria naturală.[1]

Și oamenii comunică prin intermediul mirosului. Folosind parfum pentru a atrage o persoană dragă sau pentru a ne etala gustul estetic, recunoscând un partener sau un părinte prin mirosul lui distinct, mirosind frica, ne asociem animalelor pe care le considerăm atât de ciudate.

## CA UN SCONCS

Mirosul de sconcs intră într-o categorie aparte, atât prin intensitatea lui, cât și prin caracterul respingător. Multe dintre secrețiile animale nocive devin ingrediente olfactive apreciate dacă sunt bine preparate, dar, indiferent cât ar fi de diluat, mirosul sconcsului rămâne prea scârbos pentru a fi utilizat în parfumerie. Din fericire, sconcsul, altfel un animal docil, emite un avertisment înainte de a pulveriza mirosul, asta pe lângă blana lui colorată distinctiv în alb-negru. Când se enervează îți atrage atenția asupra glandelor anale ridicându-și posteriorul și coada și aplecându-și concomitent capul. Dacă acest avertisment nu reușește să intimideze, sconcsul dă frâu liber secrețiilor înțepătoare.[2]

Secreția este păstrată în doi foliculi aflați în apropierea anusului, iar mamiferul poate să o pulverizeze și de la trei metri distanță. Ingredientul activ, ca să zicem așa, este butil-mercaptanul, care, la fel ca gazul lacrimogen, arde

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

[1] D. Michael Stoddart (n.a.).

ochii și îi face să lăcrimeze, iar la concentrații ridicate poate produce stări de vomă. Chiar și la concentrații foarte scăzute – echivalentul unei singure picături într-o mie de galoane de apă – oamenii pot să-l detecteze, considerându-l neplăcut.[1]

Vânătorii cu capcane știu foarte bine importanța mirosurilor în comunicarea animalelor și sunt experți în exploatarea lor, creând parfumuri din miresme naturale ca să atragă animalele sălbatice. Cu câteva decenii în urmă, un vânător profesionist sezonier s-a gândit să atragă vulpile polare de la granița Saskatchewan-Manitoba cu ajutorul miresmelor, dar consecințele nu au fost chiar conform așteptărilor, așa cum povestește el amuzat (după un timp i s-a părut chiar și lui amuzant). (Bonus: observă importanța rostogolirii care rezultă din cele relatate.)

„Erau slabe șanse să prind o vulpe albă, dar pentru că scriam un articol de revistă despre vânătorii cu capcane indieni din tribul Cree și eram oricum acolo, m-am gândit să comand parfumul favorit al vulpilor, să fie la îndemână. Când a venit poștașul cu parfumul respectiv, am observat că-l ținea la distanță. Mi-am dat seama imediat de ce – chiar dacă destul de slab, se simțea totuși duhoarea respingătoare eliberată de sconcs. Examinând conținutul, am observat că sticla era întreagă, având capacul sigilat cu ceară topită. Dar dintr-un motiv sau altul, tot s-a împrăștiat o cantitate infimă din izul înțepător.

Trebuia să car după mine sticluța peste o mie cinci sute de kilometri și singurul loc în care puteam să o pun era un geamantan în care aveam și echipamentul de camping. Într-o încercare de a ține lucrurile sub control, am pus sticla într-o pungă de plastic pe care am legat-o cu o bandă

---

[1] William F. Wood, „The History of Skunk Defense Secretion Research", *The Chemical Educator*, vol. 5, nr. 3, Springer-Verlag, New York, 2000 (n.a.).

de cauciuc, apoi am aruncat-o într-o altă pungă de plastic securizată în același fel. La final, recipientul era în șase pungi de plastic și mi se părea că mai inofensiv de atât nici n-are cum să fie. Ajuns la destinație, mi-am dat seama că mirosul persista, chiar dacă erau minus 40 de grade și nici nu deschisesem geamantanul. Între timp, sticla a înghețat și s-a spart; lichidul era încă în pungile de plastic, dar duhoarea se strecurase deja în afară.

Știam că trebuie să scap de sticla spartă – și asta cât mai repede. Am aruncat toată mizeria împuțită într-o pungă de hârtie, am luat o lopată, am mers o sută de metri ca să mă depărtez de cabană, am săpat în zăpadă o groapă de un metru și jumătate și am îngropat-o. Pe măsură ce puneam zăpada la loc, răsuflam ușurat că rezolvasem problema și nu mă văzuse nimeni. Sentiment care nu a durat prea mult. Cel mult treizeci de minute mai târziu am auzit zarvă pe lângă cabană și, uitându-mă afară, am văzut o haită de câini, care, în loc să tragă la sanie, se rostogoleau, se băteau, urlau și săpau exact în locul în care îngropasem recipientul. Iar cireașa de pe tort, când au reușit să dezgroape sticla și să o scoată din pungile de plastic, o briză ușoară a purtat parfumul în tot satul."[1]

## FLUTURI PARFUMAȚI

Nici colecționarii pasionați de fluturi nu știu că masculii multor specii pot fi foarte parfumați, generând mirosul cu care încearcă să învăluie femelele în timpul perioadei de împerechere. Fluturii tineri sunt aproape fără miros; se pare că e nevoie ca aripile să fie formate complet ca să

---

[1] George Clawson, *Trapping and Tracking*, Winchester Press, New York, 1977 (n.a.).

poată răspândi destulă secreție înmiresmată pentru generarea parfumului caracteristic. Nu mirosul florilor din care se hrănesc fluturii este de vină, așa cum ar fi fost de așteptat, ci o panoplie de miresme la fel de variate ca parfumeria de la Macy's. Un cercetător îndrăzneț din anii douăzeci a încercat să le catalogheze, ajutat fiind de acuitatea aromatică a doi dintre fiii săi mai mici:

Heliotrop
Rânced, mucegăios, ca mirosul gândacului
Liliac înflorit
Iarba Sfintei Marii
Iasomie
Frezie
Violetă
Rădăcină de iris
Bomboană de ciocolată
Mosc
Flori de mango
Flori de scorțișoară
Trandafiri
Mușcată
Biscuiți Nabisco
Flori de morcov
Sasafras
Cușcă de iepuri
Cutii de țigări vechi
O blană de samur proaspăt adusă de blănar
Miere sau zahăr brun neprelucrat
Pământul proaspăt afânat primăvara
Miros deosebit de puternic asemănător cu cel al liliacului[1]

---

[1] Austin H. Clark, „Fragrant Butterflies", *Smithsonian Institution Annual Report*, 1926, Washington, D.C. (n.a.).

## WUNDERKAMMER AL APOTECARULUI

Vastul și variatul magazin de ingrediente al apotecarului, furnizor de-a lungul secolelor al tămăduitorilor, magicienilor, bucătarilor și parfumierilor, este un fel de cabinet de curiozități în sine și a adăpostit unele specimene într-adevăr ciudate. Niciunul mai bizar decât substanța cunoscută sub numele de „mumie" Un manual medical din secolul al XV-lea descria „mumia" ca fiind un fel de „mirodenie sau bomboană", dar se presupunea a fi exsudația provenită din capul sau din șira spinării a cadavrelor îmbălsămate. Pe timpuri, „mumia" sub formă de pudră era atât de comună, încât există și acum în anticariate, muzee și colecții private, sute – dacă nu chiar mii – de recipiente antice din ceramică făcute special pentru această substanță.

Vei fi ușurat să auzi că, în ciuda etichetei de „mirodenie sau bomboană", „mumia" era solicitată pentru scopuri medicinale, nu culinare. Importată din Egipt și din Orient, „mumia" de cea mai bună calitate trebuia să aibă un miros respingător și o consistență ca de rășină. Conform instrucțiunilor îndrăznețe din manualul medical, „ar trebui să o alegi pe cea lucioasă, de culoare neagră, urât mirositoare și compactă". Mumia era considerată a avea „calitățile unui bandaj", ajutând la oprirea sângerărilor. „Dacă un pacient scuipă sânge din cauza unei răni sau a unei maladii a organelor respiratorii, poate fi tratat", scria în ghid, „făcând câteva pilule dintr-un amestec de mumie, pudră de mastic și apă în care a fost dizolvată gumă arabică; pacientul trebuie să țină aceste pilule sub limbă până când se topesc."[1]

---

[1] Paul Freedman, *Out of the East* (n.a.).

## ESENȚE DE ORIGINE ANIMALĂ

Orga parfumierului este un fel de stup al minunilor, în special ungherele tihnite în care stau la pândă majoritatea esențelor de origine animală: ambra cenușie provenită de la cașalot, moscul de la micuțul mamifer cu același nume, zibeta de la pisica sălbatică după care și-a luat denumirea și castoreumul de la castor.

Pe lângă acestea, în parfumerie se mai folosesc alte două esențe de natură animală: hyraceum (sau „piatra africană") de la damanul-de-stâncă și oniha din cochilii de moluște.

Prețuite de-a lungul istoriei, tot ce reprezintă aceste esențe exotice, fabuloase și scumpe, este bizar și magic. La intensitate maximă, ele sunt grețoase pentru majoritatea oamenilor, dar în urma diluării ne dezvăluie o frumusețe și o delicatețe incredibile. Cu toate că au fost folosite în medicină de multă vreme, adevărata lor magie devine evidentă în formulele de parfumuri. Au un efect remarcabil asupra celorlalte ingrediente dintr-un parfum, comparabil cu un vârf de sare care schimbă cu totul gustul unei mâncări. Au abilitatea de a „repara" un parfum, transformându-i textura, luminozitatea și rezistența în timp. Alchimie, nu glumă!

Întrebuințarea acestor esențe în parfumerie are parte și de o doză de controverse pentru că, în unele cazuri, ingredientele aromatice nu pot fi obținute fără a ucide animalul.

Cu toate că se fac progrese în dezvoltarea unor metode mai umane și cu efecte minime asupra mediului, obținerea substanțelor aromatice a implicat, de-a lungul istoriei, un tratament crud față de animale.

## AMBRA CENUȘIE, REGINA CURIOZITĂȚILOR

„Această ambră cenușie este o substanță foarte curioasă,
[...] moale, ceroasă și atât de înmiresmată și parfumată,

că este folosită pe scară largă în parfumerie, în pastile aromatice, în lumânări prețioase, pudre de păr și pomezi. Turcii o utilizează la gătit și o duc la Mecca așa cum și tămâia este dusă la bazilica Sf. Petru din Roma. Unii comercianți de vinuri pun câțiva grăunți în vinurile roșii, pentru aromă.

Cine ar fi crezut că domni și doamne atât de fine se desfată cu o esență scoasă din intestinele unei balene bolnave! Și totuși așa este. [...]

Am uitat să spun că în ambră au fost găsite câteva bucățele rotunde, tari și osoase, despre care Stubb a crezut la început că sunt nasturi de nădragi marinărești, dar s-a dovedit că nu erau altceva decât bucăți de oase de calmari îmbălsămate astfel.

Nu e oare de mirare că puritatea ambrei parfumate e găsită în inima unei astfel de putreziciuni? Să ne-aducem aminte de vorbele Sfântului Pavel din Corintieni despre curățenie și murdărie, despre cum ne naștem din rușine, dar ne înălțăm în glorie."

HERMAN MELVILLE, *Moby Dick*

În 2006, pescuind pe o plajă din Streaky Bay, Australia, Loralee și Leon Wright au descoperit echivalentul modern al lămpii lui Aladin. Au parcat lângă ceea ce părea a fi o buturugă de copac care ieșea din nisip. Uitându-se cu atenție, Loralee și-a dat seama că nu era așa ceva. Leon a spus că arată ca un fel de chist și a sugerat să-l pună în mașină și să-l ia acasă, dar se pare că acel chist de aproximativ 15 kilograme nu intra în categoria lucrurilor pe care Loralee le-ar fi vrut în automobilul ei, așa că au plecat fără el. Totuși în următoarele săptămâni n-au reușit să-și ia gândul de la acel obiect misterios, iar curiozitatea crescândă a învins, așa că s-au dus înapoi și l-au adus acasă. Au chemat un biolog marin să inspecteze descoperirea lor, iar el a

confirmat că era o bucată de ambră cenușie în valoare de peste un sfert de milion de dolari.[1]

---

În *Instructions and Cautions Respecting the Selection and Use of Perfumes and Other Toilet Articles*, de Arnlod James Cooley, un ghid din 1873, se face referire la practicile vechi de secole prin care se creau *pommes d'ambre*:

Mingile făcute din ambră cenușie, mosc și zibetă, amestecate cu un excipient ca să le dea formă și cu substanțe aromatice mai puternice, precum cuișoarele și scorțișoara, erau folosite în îmbălsămare pentru a umple orbitele.

---

Dar ce este această substanță misterioasă și ce o face atât de prețioasă? Trebuie să fi fost greu pentru marinarii care au descoperit acești bulgări lăsați în voia apelor să își dea seama de unde provin și cu atât mai puțin la ce să-i folosească – erau precum pruncul Moise sau naufragiații de pe corăbiile scufundate, uscați, poroși și prăjiți la soare. Și totuși ambra cenușie a devenit un articol comercial în anumite părți ale Africii încă din jurul anului 1000 î. Hr. În aceeași perioadă, chinezii știau de ambră sub numele de *lung sien hiang* sau „parfumul scuipat de dragoni", o referire la presupusele sale origini în saliva dragonilor-de-mare care dormeau pe stânci și salivau în ocean. Nu este deloc surprinzător că aceste obiecte ciudate și nepământești, descoperite de oameni aruncate pe țărmuri, au dat naștere

---

[1] „Couple Finds 32-Pound Hunk of Ambergris Worth over $300,000", *The Exploding Whale*, 25 ianuarie 2006, http://theexplodingwhale.com/archives/2006/01/couple-finds-ambergris/ (n.a.).

la atâtea mituri despre originea lor, mai ales că înfățișarea lor nu oferea niciun indiciu spre adevărata poveste.

O relatare din 1667 menționa optsprezece teorii referitoare la originea ambrei cenușii. Una dintre ele spunea că ambra este un fel de pământ rar și parfumat, pentru că este marmorată și plină de nervuri, așa cum este și pământul uneori; mai mult decât atât, părea foarte posibil să existe insule întregi făcute din ambră, piesele găsite fiind doar fragmente desprinse de restul pământului. O altă teorie spunea că ambra cenușie este o rășină eliminată în mare din rădăcinile anumitor copaci care creșteau de-a lungul coastei. Ambra și-a găsit locul și în ficțiune; în *1001 de nopți*, Sinbad povestește cum, naufragiat pe o insulă, a descoperit izvorul ambrei brute din care curgea în mare un fel de ceară sau gumă, apoi era înghițită de monștrii adâncurilor. „Ambra cenușie le ardea pântecele acestor balene și era vomitată. Apoi se solidifica pe suprafața apei, schimbându-și culoarea și calitatea, iar valurile o aruncau pe țărmuri, unde era adunată și vândută. Ambra cenușie care nu se vărsa în mare se solidifica pe bancurile de nisip, înmiresmând văile cu parfumul ei ca de mosc."[1]

Abia când s-a înființat o pescărie de cașaloți în New England s-a văzut că aceștia nu înghițeau ambra, ci o produceau. De fapt, personajul Ishmael din cartea lui Melville e aproape de adevăr în explicațiile lui despre formarea substanței. Ambra este o excrescență patologică asemănătoare cu ceara, găsită în stomacul și în intestinele unor cașaloți – cam unul dintr-o sută –, dar și la cașaloții pigmei. Cauzele exacte nu au fost încă elucidate, dar dezvoltarea

---

[1] Dannenfeldt, Karl H., „Ambergris: The Search for Its Origins", *Isis*, 73(3), septembrie 1982, University of Chicago Press, http://www.jstor.org/stable/231442 (n.a.).

ei ar putea fi cauzată de elemente greu digerabile din hrana balenelor, precum învelișul de protecție al sepiilor, prezent aproape întotdeauna în ambră. Uneori, cașaloții se îmbolnăvesc și mor înainte ca problema să se remedieze de la sine, dar de obicei ambra „brută" este eliminată ca o masă fecală urât mirositoare.

Avântul imaginației în privința ambrei cenușii a fost inspirat de această transformare aparent miraculoasă a materialului din starea inițială – sub formă de fecale, o materie moale, densă, neagră ca noaptea în exterior și de culoare maro-închis în interior – în fragmentele alb-gălbui, poroase și frumos mirositoare. Ambra proaspătă nu este foarte căutată; considerată de calitate inferioară, masa gelatinoasă moale și lipicioasă are o notă puternică de bălegar, fiind descrisă ca mirosind a grajd. Dar plutind în oceane ani și decenii de-a rândul, se formează un înveliș alb la suprafață (în urma a numeroase procese chimice care includ oxidarea pricinuită de apa sărată), interiorul devine și el mai deschis la culoare când se usucă și se întărește, iar parfumul, mai ușor și mai rafinat. Cea mai bună ambră cenușie dezvoltă o mireasmă incomparabilă, dulce, plăcută, moscată, care pare să combine parfumul oceanului cu un miros primordial animalic. Nu-i de mirare că Ishmael asemuiește miracolul transformării sale cu propriul nostru potențial de schimbare!

Ambra cenușie a fost introdusă prima dată în medicină, în bucătărie și în parfumerie de arabi, care o numeau *canbar*. În franceza veche, cuvântul a fost tradus *ambre gris*, sau ambră cenușie, distingându-se astfel de ambra galbenă (sau chihlimbarul), o rășină fosilă. Asemenea distincții erau necesare, pentru că se credea că ambra cenușie și chihlimbarul au origini comune.[1] Abilitatea ambrei cenușii

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

de a stabiliza sau de a „fixa" un parfum i-a fascinat pe parfumieri încă de la descoperirea ei. Chimiştii au reprodus sintetic multe dintre moleculele substanţei, comercializându-le sub diferite nume, dar ne lipseşte încă o înţelegere completă a tuturor nuanţelor aromatice care formează ambra cenuşie naturală, fiind astfel în imposibilitatea de a o reproduce.

La început, ambra cenuşie era preţuită mai mult pentru pretinsele sale proprietăţi medicinale, ca armă preventivă contra duhorilor oribile despre care se credea că ar declanşa epidemii, în special împotriva ciumei. După epidemia de Moarte Neagră, profesorii de la facultatea de medicină a Universităţii din Paris le recomandau oamenilor să poarte cu ei ingrediente frumos mirositoare în *pommes d'ambre*[1]. Acestea erau un fel de ajururi metalice ca nişte bile care puteau fi umplute cu diverse combinaţii de substanţe aromatice, în funcţie de reţetă, disponibilitate şi buget. Se purtau de obicei la gât, ca pandantiv, având avantajul că, spre deosebire de substanţele aromatice arse, acompaniau purtătorul pe străzile periculoase deja infestate. Amestecul recomandat de Universitatea din Paris era format din storax, smirnă, lemn de agar, ambră cenuşie, nucşoară şi lemn de santal. Aşa cum se întâmplă de obicei, versiunea preferată (şi cea despre care se credea a fi cea mai eficientă) era şi cea mai scumpă. Potrivit doctorilor din Paris, regele şi regina Franţei trebuiau să poarte bulgări de ambră cenuşie pură care erau ornaţi cu argint şi alte metale preţioase şi împodobiţi cu pietre preţioase, obiectele respective devenind în sine un simbol al statutului social.

---

[1] În traducere literală, „mere din ambră", un fel de minge umplută cu substanţe aromatice, precum ambra (de unde şi numele), moscul sau zibeta (n. tr.).

Abia mai târziu a devenit ambra cenușie la fel de prețuită în parfumerie ca pentru proprietățile ei tămăduitoare. Pentru chimiști, ambra cenușie rămâne unul dintre cele mai mari mistere ale parfumeriei; un fixator de mare valoare, este durabilă și ușor de manipulat. Folosită în cantități mici, creează un efect de exaltare și intensificare a întregului parfum. Dulce și uscată, ambroasă, cu note puternice de lemn și mușchi, are un iz ușor animalic.

Germanul Georgius Everhardus Rumphius, unul dintre cei mai mari naturaliști tropicali ai secolului al XVII-lea, a fost supranumit „Plinius al Indiei", datorită volumului său *The Ambonese Curiosity Cabinet* – o curiozitate în sine, debordând de informații fascinante despre minunile istoriei naturale observate de el pe când lucra la Compania olandeză a Indiilor de Est și era staționat pe Insula Ambol, în estul Indoneziei. Articolul lui referitor la ambra cenușie leagă fermecătoarele cunoștințe populare cu știința și cu experiența de la fața locului, dar și cu încercarea de a-i explica aroma comparând-o cu oniha (*Unguis odoratus*), probabil pentru că era singura mireasmă despre care știa că își are originea tot din mare:

> „Oamenii de aici o compară cu balega uscată a vitelor; iar amestecată cu nisip, pietre mici sau scoici, nu rezultă o ambră de calitate inferioară, dar îi scade prețul; dacă vânzătorul nu te lasă să spargi bucata de ambră cenușie în fragmente mai mici, dar vrei să vezi dacă include nisip, pietricele sau țepi de pisică-de-mare, ia un ac lung, încălzit în prealabil, înfige-l în ea și așa îți vei da seama dacă dai peste ceva tare sau nu; abia atunci poți vorbi despre preț... [același preț] precum cel al aurului... Poți să fii mai sigur folosind un cuțit sau ceva de fier; ar trebui să se topească precum ceara și să ardă complet, pierzându-i urma de parcă nici n-ar fi existat. Nimeni nu ar putea să-i descrie mirosul, acesta trebuie simțit pe propria

piele, fiind o mireasmă atât de aparte încât n-ar putea fi contrafăcută: noi îl numeam mirosul mării, dar cel mai asemănător este probabil cel al *Unguis odoratus*."

Prima ambră cenușie pe care am avut-o era sub formă de tinctură, avea peste o sută de ani și fusese cumpărată de la un colecționar de antichități marine, atras în special de obiectele provenite de la balene. Licitam amândoi pentru ambră cenușie pe eBay. Fiind începătoare în domeniu, am licitat sute de dolari în momentul în care sticla de ambră cenușie era cotată la treizeci de dolari. Evident, în ultimele cinci minute prețul a luat-o razna, ajungând la mult peste ce oferisem eu. Asta se întâmpla pe vremea când eBay-ul te lăsa să vezi adresa de e-mail a persoanei care a câștigat licitația, așa că i-am scris imediat câștigătorului despre parfumerie și despre munca mea. I-am trimis o copie a cărții *Essence and Alchemy* și parfumuri; pe scurt, am încercat să-l conving să-mi vândă sticla cu ambră. Nu a făcut-o, dar am devenit prieteni; și pentru că nu mirosisem niciodată ambră cenușie adevărată, s-a oferit să scoată câteva picături de tinctură cu seringa și să mi-o trimită. Din fericire pentru mine, dopul de plută s-a dezintegrat și mi-a trimis bucățelele de plută să le miros. Parcă ajunsesem în rai. Era cel mai minunat miros pe care-l întâlnisem vreodată: sclipitor ca o bijuterie, cald, luminos, indescriptibil.

Câțiva ani mai târziu mi-a spus că s-a decis să-și vândă colecția de dichisuri marine unui muzeu. Soția lui voia să ofere colecția completă, inclusiv ambra cenușie. Dar, din fericire, el a vrut să-mi dea mie sticla cu ambră, iar eu am plătit cu dragă inimă o sumă generoasă pentru ea. Nu am folosit-o niciodată într-un parfum, dar o păstrez ca să le-o pot arăta studenților mei la cursurile de parfumerie.

O companie din Noua Zeelandă cu care am lucrat adesea pe post de consultant deține diferite varietăți de ambră cenușie, fiecare cu propriul profil aromatic:

1. marin – cu iz de pește, neomogen, împrumutând mireasma lemnelor plutitoare și a plajelor;
2. argint marin dulce – mirosul de plajă, dar mai murdar, mai dulce și mai puțin sărat decât cel „marin";
3. alb pur – mirosul de la malul mării, fără notele specifice ambrei;
4. lemnos-pământos – brut, lemnos, cu iz de noroi, fără note marine;
5. antic – are cel mai puternic și mai intens profil aromatic, este înțepător și are un miros puțin îmbâcsit;
6. aur alb – note specifice ambrei, fără note marine, neted și curat, frumos;
7. negru dulce – preferata mea, cu un iz animalic și dulce, de catran, neted, cu aromă de pește și cu note specifice de ambră.

Ambra cenușie nu era folosită numai pentru parfum, ci și pentru gust. Am încercat tinctura de ambră cenușie pe ciocolată, remarcând că îi adaugă un gust delicios, cald, de ambră. În *The Accomplisht Cook*, o carte de bucate din secolul al XVII-lea a lui Robert May, apar multe rețete cu mirodenii și alte substanțe aromatice, inclusiv ambra cenușie, moscul și chiar zibeta, îmbibată în apă de trandafir. Iar Pierre Lacour, autor din secolul al XIX-lea, scrie despre incorporarea ambrei în băuturi: „Ambra cenușie este folosită pentru parfumarea lichiorurilor. Nu se întrebuințează niciodată singură, fiind întotdeauna combinată cu alte substanțe aromatice. De obicei se adaugă în alcool după ce este frecată bine cu zahăr, acesta separând minuțios particulele de ambră. Ar trebui folosită în cantități foarte mici, pentru că aroma ei este foarte ușor sesizabilă. În lichioruri light, un dram este adesea suficient."[1]

---

[1] Pierre Lacour, *The Manufacture of Liquors, Wines, and Cordials, without the Aid of Distillation*, Dick & Fitzgerald, New York (n.a.).

Curtenii italieni presărau ambră cenușie în ceaiuri, iar pentru cafele o bucățică de ambră pusă în cafetieră aromatiza nenumărate cești timp de două sau trei săptămâni. În Italia anului 1644 ciocolata devenise populară ca remediu, ambra cenușie fiind pe lista agenților aromatici preferați; chiar medicul curții lui Cosimo al III-lea de Medici făcea diferite experimente aromatice, combinând ciocolata Marelui Duce cu ambră cenușie, mosc, iasomie și coajă de citrice.[1]

Această combinație culinară fascinantă de ciocolată cu ambră cenușie a persistat de-a lungul timpului, puterile ei tămăduitoare aproape magice fiind promovate de faimosul gastronom Jean Anthelme Brillat-Savarin, prin intermediul rețetei „Chocolat Ambré":

> „Toți aceia care trebuie să muncească atunci când ar putea să doarmă, oameni înțelepți care se simt uneori privați de puterile lor intelectuale, cei pentru care vremea pare opresivă, timpul sâcâitor, atmosfera deprimantă, cei care sunt chinuiți de preocupări care îi privează de libertatea de a gândi liber, toți acești oameni ar trebui să bea jumătate de litru de ciocolată cu ambră, folosind 60–72 de drame de ambră cenușie la jumătate de kilogram. Vor rămâne uimiți de rezultate."[2]

---

În *Delightes for the Ladies*, scrisă de Sir Hugh Plat în 1609, apăreau următoarele sugestii pentru parfumarea mănușilor:

[1] Andrew Dalby, *Dangerous Tastes: The Story of Spices*, University of California Press, Berkeley, 2000 (n.a.).

[2] Jean Anthelme Brillat-Savarin în *Larousse Gastronomique: The Encyclopedia of Food, Wine and Cooking* de Prosper Montagné, Crown, New York, 1961 (n.a.).

DIVERSE MIRESME EXCELENTE PENTRU MĂNUȘI, CU PROPORȚIILE ȘI DETALIILE LOR, INCLUSIV METODELE DE PREPARARE A PARFUMULUI

Violetele, portocalele și lămâile, în combinație cu alte miresme atent proporționate, sunt perfecte pentru parfumarea mănușilor, la fel și labdanumul, storaxul și benzoea. Metoda este următoarea. Întâi pune ambra cenușie pe câțiva cărbuni încinși până când începe să se crape precum lămâia verde, apoi las-o să se răcească dând la o parte cărbunii și mărunțește-o cu galben-ocru, pentru a-i da o culoare potrivită mănușilor; cu această mixtură spală bine mănușile pe o piatră netedă, folosind o perie de dimensiuni mici, apoi pune-le pe frânghie la uscat; după ce mănușile sunt complet uscate și culoarea bine impregnată, dizolvă tragacant în apă de trandafir și amestecă-l cu puțin ulei de Moringa sau de migdale dulci, apoi șterge bine mănușile cu un burete îmbibat în mixtura de gumă și ulei; atârnă-le din nou pe frânghie și lasă-le la uscat. Dacă vrei să asiguri o nuanță frumoasă și clară, repetă procedura cu ajutorul unui burete îmbibat în amestecul de gumă și ulei, lăsându-le din nou la uscat. Apoi freacă pe piatra folosită la spălare două-trei grăunțe de mosc de calitate cu jumătate de burete îmbibat în apă de trandafir, absorbind compoziția puțin câte puțin, și stoarce-o pe mănușile puse pe piatră. Alege și cerne tragacantul înainte de a-l folosi. Parfumează mănușile întâi pe o parte, apoi lasă-le la uscat și înmiresmează și cealaltă parte. Zece drame de mosc vor fi suficiente pentru a parfuma opt perechi de mănuși. Rețineți că acest parfum este făcut pentru mănușile din piele de miel; dacă ai mănuși din piele de capră sau de ied, o piele potrivită parfumurilor mai bogate, atunci ar trebui să adaugi o cantitate mai mare de ulei de Moringa în amestecul cu gumă și să repeți procedeul de două ori.

---

## MOSCUL

Cuvântul „mosc" vine de la *mushkas*, care în limba sanscrită înseamnă „testicul". Moscul e folosit în medicină și în parfumerie încă din anul 3500 î. Hr. În China antică și în India era utilizat în ritualuri, dar se pare că era întrebuințat și de cartaginezi și de fenicieni. Între secolele al VIII-lea și al X-lea, moscul era utilizat ca antidot pentru otrăvuri (fiind supranumit „sperietoarea de șerpi"), dar și pentru tratarea rănilor, oprirea sângerărilor și restabilirea echilibrului general – un fel de medicament-minune. În jurul secolului al X-lea, arabii, care îl foloseau în parfumerie, l-au adus și în Orientul Mijlociu.[1] O rețea asemănătoare Drumului Mătăsii, dar în care moscul era ingredientul principal, lega Tibetul de ținuturile musulmane. „Proprietățile mistice ale miresmei de mosc erau atât de prețuite în Persia, încât era zidit în pereții moscheilor, oferind templelor adierea permanentă a paradisului. Materialul aromatic apărea deseori în medicamente și în bomboane, iar uneori era consumat în stare naturală, câte o «grăunță» pe rând." Parfuma atât corpurile de femei și de bărbați, cât și accesoriile la modă și articolele din piele, în special mănuși și coperte de carte.

Moscul, și de data aceasta mă refer la mamifer, cântărește în jur de 10 kilograme și are o înălțime de doar 50 de centimetri. Sunt animale solitare și timide, asemănătoare căprioarelor, dar lipsite de coarne. Doar masculul adult produce mosc, pe care îl stochează într-un buzunar păros de mărimea unei mingi de golf, în fața penisului. Buzunarul este compus din câteva straturi de piele, cu două

---

[1] Volker Homes, „On the Scent: Conserving Musk Deer – The Uses of Musk and Europe's Role in its Trade", *TRAFFIC Europe*, Belgia, 1999 (n.a.).

deschizături aflate chiar deasupra uretrei.[1] Pentru a extrage moscul utilizat în parfumerie, glanda uscată este tăiată în bucăţi mici şi lăsată câteva luni sau, şi mai bine, câţiva ani, într-un alcool tare, ca să se matureze. Are o intensitate şi o longevitate dulci, generoase, oferind eleganţă şi strălucire oricărei compoziţii de parfumuri.

Moscul a fost – şi este – atât de popular printre parfumuri pentru că poate fi folosit atât ca mireasmă de sine stătătoare, cât şi ca fixativ pentru arome. Căutarea unei versiuni sintetice s-a datorat preţului usturător şi rarităţii moscului natural şi a început cu mult înainte ca oamenii să-şi facă probleme în privinţa protejării speciilor; cu toate acestea, profilul olfactiv atât de complex al moscului şi efectul său nu pot fi duplicate în laborator. Până la începutul acestui secol, membrii populaţiilor de *Moschus moschiferus* au ajuns să fie număraţi pe degete, animalul fiind pe cale de dispariţie în mare parte din ţinuturile sale originare din regiunea Himalaya. În 1973, gravitatea situaţiei a fost recunoscută prin Convenţia privind comerţul internaţional cu specii sălbatice de faună şi floră pe cale de dispariţie (CITES). Acordul CITES limitează prinderea în capcane a mamiferului, iar majoritatea ţărilor (exceptând Japonia şi Franţa) restricţionează comerţul cu mosc natural.[2]

În ultimii cincizeci de ani s-au depus eforturi pentru creşterea în ferme a moscului alpin (*Moschus sifanicus*), pe cale de dispariţie. Un studiu din 2011 a ajuns la concluzia că mamiferul se poate reproduce în ferme dacă

---

[1] Stephen Fowler, „Musk: An Essay", *Juice*, nr. 3 (1995), www.pheromonetalk.com/pheromones-22158-postl.html (n.a.).

[2] *Ibidem* (n.a.).

există un management bun și o atenție dedicată creșterii animalului.[1]

---

*Rețetă pentru cerneală parfumată preluată din* Dick's Encyclopedia, *1891:*
Produsul pur poate fi obținut doar din China. O imitație bună se poate face din cărbune animal, măcinat până devine o pudră fină, amestecat cu gumă arabică și apă până devine pastă, parfumat cu câteva picături de esență de mosc și esență de ambră cenușie, apoi făcut bulgări.

---

## ZIBETA

„Dă-mi o uncie de zibetă; îndulcește-mi imaginația, bunule apotecar."

SHAKESPEARE, *Regele Lear*

Zibeta pură este o pastă crudă, crem-gălbuie, care se închide la culoare pe măsura trecerii timpului. În concentrație mare, tinctura miroase grețos, a fecale, dar, odată diluată, are un parfum radiant, onctuos, floral. Are un efect puternic în parfumuri, netezind mixturile aspre și adăugând o senzație de sclipire, difuzie și căldură.

Zibeta este un animal similar pisicilor, cu o coadă lungă și un bot ascuțit, lunguieț, ca acela al vidrei. Diversele

---

[1] Meng Xiuxiang, et al, „Quantified Analyses of Musk Deer Farming in China: A Tool for Sustainable Musk Production and Ex situ Conservation", *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, vol. 24, nr. 10, 2011, pp. 1473–1482. http://koreascience.or.kr/article/ArticleFullRecord.jsp?cn=E1DMBP_ 2011_v24n10_1473 (n.a.).

specii de zibetă sunt native în Africa și în mare parte din Asia. Pasta de zibetă este o secreție amețitoare produsă de glandele perineale atât ale masculilor, cât și ale femelelor.

Încă din cele mai vechi timpuri, Ethiopia a fost principala țară furnizoare de mosc pentru industria parfumeriei, iar zibeta era recoltată încă de pe vremea reginei din Saba care i-a oferit-o regelui Solomon – sau cel puțin așa spune legenda. La fel ca moscul și alte esențe de natură animală, zibeta era utilizată și în medicină.[1]

Pentru europeni, zibeta era un animal „nou" – pentru că nu găsiseră nicio mențiune a ei în sursele antice. Inițial au importat secreția de zibetă pentru întrebuințările medicinale, dar nu peste mult timp au ajuns să importe animalul cu totul din Africa și din Asia. „Probabil că niciun alt animal exotic nu a avut un impact economic la fel de mare ca zibeta și parfumul ei", scrie Karl H. Dannenfeldt. „Având în vedere numărul mare de exemplare de zibetă aduse în Europa, medicii și producătorii de parfumuri au devenit mai puțin dependenți de zibeta străină, care ajungea la destinație după călătorii lungi pe mare, timp în care fusese probabil contrafăcută." În secolul al XVI-lea, parfumul de zibetă era la modă. Printre cadourile de Anul Nou pe care le-a dat Henric al VIII-lea curtenilor săi în 1532 era inclusă și zibeta.[2]

În zilele noastre, secrețiile de zibetă continuă să fie importate în Europa și Statele Unite din Ethiopia, fiind

---

[1] Takele Taye, „The African Civet Cat (*Viverra Civetta*) and Its Life Supporting Role in the Livelihood of Smallholder Farmers in Ethiopia", Tropentag 2009, University of Hamburg, Conference on International Research on Food Security, Natural Resource Management and Rural Development, 6–8 octombrie 2009 (n.a.).

[2] Karl H. Dannenfeldt, „Europe Discovers Civet Cats and Civet", *Journal of the History of Biology*, vol. 18, nr. 3, Springer, 1985, http://www.jstor.org/stable/4330947 (n.a.).

expediate în coarne de zebu, un fel de bou ale cărui coarne pot duce până la cinci sute de grame (cantitatea pe care o zibetă o produce în aproximativ patru ani). Chimiștii au creat versiuni sintetice precum „Civettone", dar nu au reușit să reproducă exact complexitatea și efectele zibetei naturale.[1]

Între timp, căutarea unei metode mai umane de recoltare a zibetei continuă. Preoții unui templu din India colectau zibeta dintr-un suport făcut din lemn de santal pe care animalele își lăsau secrețiile, folosindu-le apoi să ungă imaginea sacră a templului; în final animalele au fost confiscate, fiind ilegal să ții zibete în captivitate.[2] Dar creșterea zibetelor pentru profit – poate fi o afacere foarte prosperă – este o muncă grea. De obicei, fermierii cresc zibete ca o a doua sursă de venit, ținând în cuști câte o duzină de mamifere, de la care trebuie să colecteze moscul cu o lingură la fiecare nouă-unsprezece zile, în funcție de sezon. Următorul pas constă în domesticirea cu adevărat a zibetelor, îmbunătățirea condițiilor în care sunt ținute și a metodelor prin care sunt colectate secrețiile.[3]

Am găsit o companie în Thailanda care pare să vândă zibetă produsă în condiții mai umane. Au trei sute de animale pe care le hrănesc de două ori pe zi, spun ei, cu banane, orez și carne. Fiecare zibetă are propria cușcă de lemn, curățată o dată la trei zile. În mijlocul cuștii au montat un băț de lemn cu diametrul de 5 centimetri și lung de aproape un metru, pe care zibeta își lasă secrețiile.

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

[2] James McHugh, „The Disputed Civets and the Complexion of the God: Secretions and History in India", *Journal of the American Oriental Society*, 132.2, 2012 (n.a.).

[3] Takele Taye, „African Civet Cat" (n.a.).

În fiecare dimineață pasta este colectată, iar bățul, înlocuit. Este o pastă obscură, maro-deschis, cu o consistență asemănătoare gelului de păr. Are un miros dulceag și un iz de brânză Pecorino. Diluată în alcool, își pierde din aroma animalică foarte intensă și lasă în urmă buchetul floral, similar moscului, pentru care este renumită.

## CASTOREUM

În parfumerie, castoreum este folosit pentru aroma puternică de piele, evocând miresmele tapițeriilor fine, în parfumurile clasice care se încadrează în această tematică. Substanța aromată provine de la foliculii castorilor de ambele sexe, aflați între pelvis și baza cozii. Castorii, foarte teritoriali și agresivi față de intruși, o folosesc ca să-și marcheze habitatul, construind movile din pământ amestecat cu grohotiș și castoreum ca o graniță în jurul teritoriului considerat al lor.

Castorul trebuie ucis pentru a-i putea fi recoltați foliculii plini cu o pastă groasă. Săculețele sunt apoi afumate sau uscate la soare și odată cu trecerea timpului capătă aspectul unor smochine uscate de dimensiuni mai mari, iar aroma de castoreum se îmblânzește într-un miros de piele proaspătă și plăcută. În parfumuri ajută la fixarea compozițiilor și contribuie cu note erotice, picante, de ambră.

Castoreumul era folosit și în tratarea diverselor suferințe, de la dureri de cap la isterie. Efectele sale benefice au fost atribuite acidului salicilic (substanța activă a aspirinei), provenit din scoarța de salcie pe care o mănâncă preponderent castorii. Romanii credeau că fumul produs de castoreumul ars poate induce avortul; Paracelsus susținea că poate fi folosit în tratarea epilepsiei; iar apicultorii medievali îl utilizau pentru creșterea producției de miere. Nativii americani din tribul Cree (a căror migrație spre vest a fost

determinată de vânătoare și de comerțul cu blănuri) recomandau fierberea săculețelor aromate și aplicarea lor ca niște comprese pe răni pentru oprirea sângerărilor și prevenirea infecțiilor. Cei din tribul Yupik le foloseau pentru calmarea durerilor, pe lângă mestecarea scoarței de salcie.

În secolul al XIX-lea, din pricina prinderii lor în capcane, castorii au ajuns o specie pe cale de dispariție în Europa și America de Nord. În Statele Unite anihilarea lor a fost pricinuită de productivitatea companiei Hudson Bay, care între 1853 și 1877[1] a scos la vânzare trei milioane de piei de castor. Compania a făcut comerț și cu săculețele de castor, una dintre primele tranzacții fiind înregistrată în 1688. În prezent, în regiunile cu populații native de castori de dimensiuni mari se organizează câte un sezon liber la vânătoarea cu capcane pentru a limita pagubele cauzate de suprapopulare.

## HYRACEUM („PIATRA AFRICANĂ")

Hyraceum, numit și „piatra africană", sunt excrementele pietrificate ale damanului-de-stâncă, un mamifer de dimensiune medie care seamănă cu un porc de Guineea mai mare și a cărui rudă apropiată din regnul animal este, în mod straniu, elefantul. În afară de faptul că are un efect pozitiv asupra oricărei alte esențe dintr-o formulă, „piatra africană" este perfectă pentru parfumurile prea dulci sau prea proaspete care au nevoie de o notă mai „murdară"

Damanii-de-stâncă sunt nativi din Africa și din Orientul Mijlociu și trăiesc în colonii de zece până la optzeci de indivizi, toți având obiceiul de a-și face nevoile în același

---

[1] Dietland Müller-Schwarze și Lixing Sun, *The Beaver: Natural History of a Wetlands Engineer*, Comstock Publishing Associates, Ithaca, NY, 2003 (n.a.).

loc. Depozitele rezultate, odată pietrificate (un proces care durează sute sau chiar mii de ani), sunt ingrediente foarte căutate atât în medicina tradițională sud-africană, cât și în parfumerie.[1] „Pietrele" sunt maronii și fragile; când se sfărâmă, eliberează un ulei închis la culoare cu o aromă intensă, complexă și fermentată, un fel de încrucișare între zibetă și castoreum. La fel ca și celelalte esențe de natură animală, „piatra africană" este un fixator excelent în parfumerie și, mai important, poate fi recoltată fără a le face niciun rău animalelor. Pietrele sunt în continuare adunate manual, așa cum se proceda încă din Antichitate.

## ONIHA

Oniha este o esență aromatică utilizată din cele mai vechi timpuri, prin ardere, derivată din cochilia unei moluște marine comestibile care se găsește din abundență de-a lungul țărmurilor Mării Roșii – mai exact din operculul asemănător unei unghii care acoperă cochilia moluștei când animalul se închide înăuntru; de aici numele ei latin, *unguis* („unghie" sau „copită") *odoratus* („parfumat"). Numele chinezesc al oniha, *chia hsiang*, înseamnă „farfurie aromatică", denumirea provenind de la forma operculului. În sanscrită, remarcă James McHugh, expert în utilizarea substanțelor aromatice în religiile sud-asiatice, numele ei înseamnă „copită dulce", iar întrebuințarea ei s-a extins din zona mediteraneeană în China și Japonia: „Într-adevăr, pare să fie cea mai veche substanță aromatică de natură

[1] Andrew S. Carr, Arnoud Boom și Brian M. Chase, „The Potential of Plant Biomarker Evidence Derived from Rock Hyrax Middens as an Indicator of Palaeoenvironmental Change", *Palaeogeography, Palaeoclimatology, Palaeoecology,* 285, Elsevier, 2010 (n.a.).

animală, utilizată la scară globală și fiind menționată în rețete babiloniene antice." Numele său avea o rezonanță erotică în sanscrită, spune McHugh, evocând jocuri de cuvinte destul de plastice, care trimiteau la termenii pentru cochilie, prostituată și unghie – toți sinonimi și folosiți în rețetele din *Esența parfumului*, un text sanscrit timpuriu căruia „îi împrumuta uneori tonuri destul de sugestive... în special când se scria despre zgâriatul cu unghiile, o activitate asociată în textele erotice cu sexul"

Chinezii amestecau oniha cu lemnul de agar și cu mosc, ea fiind ingredientul principal și în Ketoret, tămâierea sacră descrisă în Cartea Exodului. La fel ca și celelalte substanțe aromatice de natură animală, oniha era folosită și ca remediu. Cărțile medicale arabe din Evul Mediu recomandau inhalarea fumului produs de oniha arsă ca tratament pentru durerile de stomac, bolile de ficat, epilepsie și probleme menstruale.[1]

În parfumuri, oniha este folosită de obicei sub formă de *choya nakh*, un ulei foarte intens, maro-închis, care miroase ca focul de tabără la malul mării, cu arome lemnoase, afumate, și o notă de ambră. Este creat prin prăjirea cochiliilor strivite de oniha la un foc aprins de obicei chiar pe nisip. Odată volatilizat mirosul de pește al scoicilor, apare o notă persistentă de fum. Cochiliile carbonizate sunt combinate apoi cu ulei esențial de cedru și sunt distilate.[2]

La fel ca și celelalte esențe de natură animală, oniha are un miros care nu este cu totul agreabil de sine stătător și care se modifică odată ce scoicile sunt prăjite pentru

---

[1] James McHugh, „Blattes de Byzance in India: Mollusk Opercula and The History of Perfumery", *Journal of the Asiatic Society*, vol. 23, nr. 1, 2013 (n.a.).

[2] Christopher McMahon, „Hina-India's Mystery Perfume", White Lotus Newsletter, 2000, http://www.whitelotusaromatics.com/newsletters/hina (n.a.).

*choya nakh*. În 1705, Georgius Rumphius și-a consemnat impresiile produse de metamorfoza olfactivă a substanței aromatice în *The Ambonese Curiosity Cabinet:*

> „Sfărâmată în bucăți mari și pusă pe cărbuni încinși, va mirosi mai întâi precum creveții prăjiți, dar mirosul își va schimba direcția subit spre ambră sau, după cum ar spune Dioscoride, spre castoreum; arsă de una singură, nu va elibera un miros prea plăcut, dar, amestecată cu alte substanțe, aceeași oniha va da un miros puternic, bărbătesc și persistent; și pentru că majoritatea substanțelor aromatice folosite prin ardere includ rășini, lemn și seve înmiresmate, care au un parfum dulce, floral sau siropos, ar trebui să amestecăm oniha printre ele ca să le facem mai puternice și mai persistente. Am putea să comparăm această *Unguis odorata* cu sunetul vocii de bas în muzică – de sine stătător nu are nicio grație, dar în combinație cu alte voci formează și menține un acord plăcut."

Calitățile descrise de Rumphius fac din *choya nakh* un ingredient foarte căutat în parfumerie.

Pe lângă *choya nakh*, îmi place să folosesc în parfumuri și esențe mai puțin cunoscute făcute din cochilii de oniha neprăjite. Nu sunt ușor de găsit în comerț, dar mi le fac singură din scoici (cu o aromă foarte slabă în starea lor naturală), pe care le mărunțesc cu mojarul și pistilul, iar apoi le las într-un alcool concentrat până se transformă în tinctură. După câteva luni eliberează o aromă animalică, de piele, cumva asemănătoare cu cea a castoreumului.

Expertul în parfumerie Paolo Rovesti a călătorit în jurul lumii pentru a afla mai multe despre tradițiile pierdute ale parfumurilor și despre substanțele aromatice utilizate de civilizațiile dispărute. În cartea sa, *In Search of Perfumes Lost (În căutarea parfumurilor pierdute)*, povestește următoarea experiență trăită în timpul călătoriei în Iran:

„La Shiraz [...] am întâlnit un negustor care folosea trei tipuri diferite de miresme pentru a parfuma caftanele celor trei fii ai săi. Întrebat de ce procedează așa, a răspuns: «Parfumul este ca o carte de identitate. Îmi recunosc copiii după miros oricând trec prin apropierea sukului meu. Astfel, nu se pot pierde prin mulțimea de oameni din bazar sau din caravanserai. I-aş găsi imediat. Acasă poartă caftane inodore. Dar afară mirosul plăcut le atrage simpatie, iar asta este foarte important pentru mine.»"

## ANIMALUL UMAN

Miresmele de natură animală au o afinitate particulară pentru pielea umană, făcând adevărate minuni asupra ei. Provenind de pe corpul unei alte ființe, ele vorbesc mirosurilor unice de pe propriile noastre corpuri – amintindu-ne că și noi avem un miros distinctiv, nu doar animalele.

Alte creaturi, bineînțeles, nu au nevoie să li se reamintească asta. Țânțarii își aleg victimele prin aminoacizii și hormonii pe care îi emit acestea. Așa cum a observat Darwin, maimuțele se entuziasmează când simt femei aflate în perioada de ovulație, iar țapii și taurii sunt mai activi în jurul femeilor în timpul menstruației. Mirosul poate explica de ce unii oameni nu se descurcă de niciun fel cu animalele – nu este neapărat vorba de o abordare greșită din partea lor, ci, așa cum spune biologul D. Michael Stoddart, „oamenii sunt închiși într-un plic olfactiv puternic, ceea ce explică de ce unii au probleme în mânuirea animalelor, iar alții, nu. Îndemânarea s-ar putea să nu țină de deprinderile învățate, fiind de fapt rezultatul trăsăturilor olfactive individuale."[1] Și, chiar dacă ne dăm seama de

[1] D. Michael Stoddart, *Studies in Biology no 73: Mammalian Odours and Pheromones*, Edward Arnold, Londra, 1976 (n.a.).

asta sau nu, mirosul ne influențează modul în care răspundem persoanelor din jur, un fenomen pe care îl surprinde și filozoful Michel Serres:

> „Zăbovind pe suprafața pielii – văluri, țesuturi celulare subtile, complexe – [este] acel miros indescriptibil, aparținându-i exclusiv ei sau lui și semnificând consimțământul dat unuia față de celălalt. Nu iubim dacă simțurile noastre olfactive nu sunt într-un acord oricât de improbabil, un miracol al recunoașterii între urme invizibile care plutesc pe pielea noastră, la fel cum aerul și norii navighează deasupra pământului. Acest spirit rămâne cu noi până la moarte, la fel ca simțul chimic și mistic al cuvântului scris și vorbit; din perspectiva nasului nostru, mirosul persoanelor pe care le-am iubit rămâne. Și se întoarce să ne bântuie pielea în zorii dimineților. Iubirea ne parfumează viețile, iar aromele reînvie sentimente de mult uitate.
> Obișnuiam să îmbălsămăm morții, astfel încât cei iubiți de strămoși să fie evocați în memoria noastră.
> Viața însăși își anunță de la distanță prezența cu ajutorul acestor emanații înmiresmate."[1]

Ideea că fiecare dintre noi există în propriul „plic olfactiv" idiosincratic se confirmă când oameni diferiți încearcă pe pielea lor același parfum natural; în funcție de biochimie, parfumurile miros diferit pe fiecare dintre noi, un aspect care le sporește farmecul. Iar inhalarea esențelor animale ne aduce aminte de propria noastră natură animală, exprimată cel mai puternic prin intermediul simțului olfactiv; și, chiar dacă nu ne mai este necesară pentru supraviețuirea de zi cu zi – în identificarea hranei, a inamicilor și a persoanelor apropiate –, ea funcționează în continuare

---

[1] Michel Serres, *The Five Senses* (n.a.).

așa cum a fost creată. Aceste miresme sunt exotice, deosebite, dar în același timp ne fac să conștientizăm cât de profund sunt înrădăcinate apetiturile și impulsurile în corpul nostru. Ele întruchipează dorința de a fi cu totul vii, atât fizic, cât și senzorial, în propria și singura noastră piele, anatomia destinului nostru. Ne aduc aminte că noi, oamenii, nu suntem decât o altă curiozitate, muritoare și extraordinară. Fără cuvinte sau cuget, scot la suprafață natura noastră animală. Prin intermediul lor experimentăm caracterul bizar al naturii, e adevărat, dar și sentimentul identității: recunoaștem legătura pe care o avem cu alte creaturi; ne găsim locul printre ciudățeniile naturii.

## SUBSTANȚE AROMATICE DE NATURĂ ANIMALĂ

Toate notele de natură animală sunt note de bază cu abilitatea de a transforma și de a scoate în evidență celelalte esențe dintr-o compoziție, oferind o frumusețe unitară parfumului, fără tăișuri, precum mirosul corpului persoanei dragi. Nu are atât legătură cu aroma lor particulară, ci cu efectul alchimic pe care îl au asupra altor esențe. În tincturi bine făcute, aromele lor sunt sublime, provenite parcă dintr-o altă lume. Mirosul unei tincturi cu ambră cenușie este fin și atotpătrunzător, o combinație între parfumul cărților vechi, al catedralelor și al oceanelor. Chiar dacă ambra cenușie (neobișnuită printre esențele de natură animală) are o intensitate scăzută a mirosului, efectul ei asupra altor esențe dintr-un parfum este „înălțător", creând o sclipire olfactivă. Mi se pare echivalentul aromatic al tabloului *Noapte înstelată* al lui Van Gogh. Ambra cenușie poate fi folosită așa cum un bucătar iscusit adaugă un dram de sare într-un fel de mâncare – totul este imediat îmbunătățit.

Majoritatea esențelor animale au o intensitate foarte puternică și, dacă sunt folosite la putere maximă, pot da

totul peste cap: oniha, cu mirosul ei de castoreum-zibetă; choya, cu mireasma intensă a focului de tabără; costus, combinație între aroma violetelor și mirosul de câine ud (într-un sens bun!), cu note de mosc și de lemn vechi, valoros. În ciuda faptului că mirosul său e o combinație între zibetă și mosc, substanța numită Hyraceum este utilă în echilibrarea parfumurilor prea dulci. Ambreta, provenită din semințele de hibiscus, este considerată versiunea botanică a moscului. Bogată, fină și cu note de mosc, miroase precum coniacul sau fructele răscoapte. Folosită cu măsură, accentuează și mai mult notele florale.

## TINCTURA DE AMBRĂ CENUȘIE

Cu puterea de transformare şi cu delicateţea ei extraordinară, ambra cenuşie merită pe deplin efortul depus pentru obţinerea ei. Din păcate, o mare parte din ambra cenuşie brută este prea slabă ca să fie valorificată aşa cum ar trebui, motiv pentru care prefer să-mi prepar singură o tinctură mai puternică cu 10%. Dacă eşti curios, o ambră cenușie brută nu e foarte greu de obținut (vezi secțiunea „Resurse") și poți să-ți prepari și tu propria tinctură.

Există diferite culori de ambră cenușie – albă, aurie, gri şi neagră – fiecare cu propria aromă, în funcție de cât timp a fost aruncată de colo colo în apele oceanului, de cât de veche e și din ce e făcută. Am mirosit multe varietăți de ambră, dar favoritele mele sunt „negru dulce" (animalică și dulce, asemănătoare catranului, fină) și „antică aurie" (netedă, curată, bogată, cu note specifice ambrei de calitate superioară). Pentru o uncie de tinctură de ambră cenușie ai nevoie de 3 grame de ambră și 27 mililitri de alcool pentru parfumuri. Pisez bucățile de ambră cu pistilul într-un mojar până le transform în pudră și apoi le pun într-un pahar de laborator. Adaug alcoolul și amestec bine, ca să

mă asigur că fiecare fărâmă de pudră este asimilată. Apoi transfer mixtura în partea de sus a unui bain-marie și o las la foc mic, câteva ore, amestecând la fiecare cincisprezece minute. Se pune amestecul la răcit și se trece într-o sticlă, strângând bine dopul. Apoi îl las câteva luni să se îmblânzească și să capete vechime, agitându-l o dată la câteva zile, până când tinctura este gata să fie folosită în parfumuri.

---

O rețetă pentru prăjituri cu ambră cenușie albă preluată din *The Accomplisht Cook* de Robert May:
Se ia cel mai pur și mai rafinat zahăr, se mărunțește și se cerne; apoi se iau șase ouă proaspete și se bat până devin spumă; se adaugă spuma peste zahăr puțin câte puțin, amestecând încontinuu într-un mojar cu pistil din marmură până când zahărul este bine pătruns și compoziția este destul de subțire încât să fie pusă pe farfurii; adaugă puțină ambră cenușie, zibetă și câteva semințe de anason atent alese; ia farfuriile termorezistente, șterge-le și unge-le cu unt, apoi adaugă mixtura sub forma unor prăjituri rotunde folosind o lingură, bagă-le la cuptorul încălzit la foc mic, iar când vezi că încep să crească puțin, scoate-le din cuptor.

---

## NOTE AUXILIARE

Având în vedere că majoritatea esențelor de natură animală, cu excepția ambrei cenușii, au un miros foarte intens, ele oferă oportunitatea de a discuta despre rolul notelor auxiliare în compoziția unui parfum. Acestea pot fi note de vârf, de mijloc sau de bază, dar pe o scală de la 1 la 10 a puterii unui miros, fiecare dintre ele este de 9 sau

de 10 (unele chiar de 10 plus!). O picătură din oricare dintre ele poate fi echivalentul a zece picături dintr-un ingredient mai slab. Sunt puternice, persistente şi foarte deosebite; unele miros insuportabil de puternic şi durează ceva timp ca să te obişnuieşti cu ele. Nu ai cum să-ţi dai seama dinainte de rezultatul combinării cu alte elemente dintr-o compoziţie. Prezenţa lor poate transforma o mixtură, oferindu-i o distincţie unică, aproape alchimică. Dar, dacă nu sunt folosite în cantităţi minuscule, pot duce la un dezastru.

Printre notele auxiliare comune se regăsesc paciuli, petitgrain, mentă, hribi, choya, *Litsea cubeba,* cuișoare și scorțișoară. Ele pot scoate în evidență nuanțele altor esențe, divulgând un aspect cu totul nebănuit despre acestea. Să lucrezi cu ele înseamnă să simți intensitatea și prezența misterului și a magiei. Folosite așa cum trebuie, ele adaugă ceva definitiv unui parfum, oferindu-i originalitate, la fel cum o eşarfă sau o curea poate să transforme o ţinută într-o vestimentație unică și remarcabilă. Unii bucătari italieni folosesc anșoa în același fel, împrumutând profunzime şi un gust înţepător unui fel de mâncare, dar fără a-l domina – necunoscătorii nici nu și-ar da seama că este acolo.

Notele auxiliare pot fi un punct de plecare sau o completare mai târzie într-o compoziție, dar oricum ar fi folosite ele necesită o atenție deosebită asupra caracterului, intensităţii şi persistenţei celorlalte ingrediente. Sunt notele mele favorite şi construiesc adesea parfumuri în jurul uneia dintre ele, subliniind tonalitățile și nuanțările lor subtile. Mai mult decât oricare alte esențe, ele pretind experimentare şi studiu pentru a le descoperi posibilităţile. Destul timp petrecut combinându-le cu esențe mai slabe va duce la nenumărate idei pentru parfumier, aruncând lumină asupra arhitecturii senzualității.

## ÎNGROPAREA

Esențele naturale sunt deosebit de complexe datorită tuturor moleculelor care le compun. De aceea este atât de complicat, de fascinant, dar și de dificil să lucrezi cu ele. Uneori apare un fenomen pe care eu îl numesc „îngropare" – o esență sau un anumit aspect aromatic al unei esențe este lăsat fără glas sau eclipsat de o alta. Îngroparea poate fi un lucru bun dacă servește imaginii generale a parfumului – de exemplu, când o esență cu miros foarte intens își găsește locul într-o formulă fără să o domine. *Choya nahk*, de pildă (esența făcută din cochiliile de oniha), ar putea lăsa doar o urmă subtilă din aroma sa fumegândă când este amestecată cu alte ingrediente care îi pot face față (și o pot îngropa parțial). Dar uneori un ingredient scump poate dispărea cu totul, fiind îngropat de alte esențe. De exemplu, extractul alcoolic de *boronia*, un ingredient extrem de rar și de elegant (și foarte scump), are o intensitate a mirosului slabă. Este foarte ușor de îngropat sub alte arome florale astfel încât nu mai știi dacă a fost acolo vreodată; iar asta înseamnă o pierdere.

Când ne gândim la compoziție, este important să luăm în considerare atât intensitatea ingredientelor, cât și profilul lor olfactiv. De pildă, ar fi o greșeală să creăm o notă de vârf proaspătă, mentolată, cu mentă piperată și bergamotă, pentru că aroma puternică a mentei va îngropa inevitabil mireasma slabă a bergamotei. O alegere mult mai bună ar fi să amesteci menta piperată cu un citric intens precum grepfrutul roz, capabil să-i facă față și să mențină o legătură interesantă între ele. Repet, esențele sunt ca oamenii!

## PARFUMUL CAMELEON

Din cauza dificultății cu care se obțin esențe de natură animală recoltate prin metode etice și nedăunătoare

mediului (plus costurile implicate) am ales să folosesc tutunul ca înlocuitor în această rețetă. Mirosul său de mosc se combină plăcut cu mireasma extractului alcoolic de floare de portocal, iar grepfrutul roz oferă o deschidere scânteietoare (vezi procedura simplă de amestecare a ingredientelor).

PARFUM SOLID
8 ml de ulei de jojoba
$^{1}/_{2}$ linguriță de ceară de albine topită
5 picături de extract alcoolic de tutun
4 picături de extract alcoolic de floare de portocal
8 picături de ulei esențial de grepfrut roz

PARFUM PE BAZĂ DE ULEIURI
10 ml de ulei fracționat de nucă de cocos
5 picături de extract alcoolic de tutun
4 picături de extract alcoolic de floare de portocal
6 picături de ulei esențial de grepfrut roz

ULEI DE CORP
20 ml de ulei de jojoba
5 picături de extract alcoolic de tutun
4 picături de extract alcoolic de floare de portocal
8 picături de ulei esențial de grepfrut roz

PARFUM PE BAZĂ DE ALCOOL
8 ml de alcool pentru parfumerie

*Note de bază*
5 picături de extract alcoolic de tutun
3 picături de extract alcoolic de vanilie
2 picături de ulei esențial de paciuli

*Note de mijloc*
4 picături de linalol izolat din surse naturale
3 picături de extract alcoolic de trandafir
4 picături de extract alcoolic de floare de portocal

*Note de vârf*
4 picături ulei esențial de cedru de Virginia
4 picături de ulei esențial de grepfrut roz
2 picături ulei esențial de portocală amară

Un bun extract alcoolic de tutun este incredibil de moscat și adaugă o notă animalică coloanei vertebrale a parfumului. Celelalte esențe sunt foarte schimbătoare, dându-ți șansa să vezi cum răspunde o compoziție la adăugarea unor cantități mici de arome „animalice" O altă esență nemaipomenită pentru un parfum este paciuli de calitate bună – ca un coniac vechi, îndulcește, înalță și dispare. Am adăugat vanilie doar pentru senzația de dulceață, ea nefiind un ingredient major. Un extract alcoolic de calitate de floare de portocal este foarte scump și greu de găsit, dar îl răsplătește pe parfumier pentru efortul depus cu notele sale suave, florale, masculine, care sunt greu de categorisit, dar se combină armonios cu aproape orice. Trandafirul și linalolul sunt prezente ca simple note de mijloc care vor permite ca transformarea provocată de notele animalice să decurgă frumos, fără prea multă zarvă. Notele de vârf de citrice și cedru sunt ceea ce eu numesc note de umplutură: întotdeauna bine-venite și ușor de folosit, adăugând exact cantitatea necesară de strălucire și uscăciune.

Dacă ai materialele, poți să experimentezi efectele câtorva esențe animale. După ce ai terminat parfumul, împarte-l egal în patru sticluțe. Adaugă o picătură de ambră cenușie într-una dintre ele, o picătură de costus în cea de-a doua sticluță și o picătură de hyraceum în cea de-a treia; lasă a patra sticluță așa cum e. Miroase cele

patru recipiente și notează diferențele dintre ele. Repetă după o oră, apoi după patru ore, după o zi și după o săptămână.

## AROME ȘI GUSTURI PĂMÂNTOASE

Așa cum am mai spus, unele substanțe aromatice derivate din plante au aceleași calități transformative, pământoase, ca esențele de natură animală, indiferent dacă sunt folosite în parfumuri sau pentru savoare în gastronomie. În cele ce urmează veți găsi câteva sugestii pentru întrebuințarea lor.

*Pentru parfum:* aromele pline ale hribilor (ciuperci), cafelei, vaniliei și ciocolatei pot fi folosite în diferite modalități mai puțin cunoscute și captivante. Atât cafeaua, cât și ciocolata sunt note de mijloc, în timp ce hribii și vanilia sunt note de bază. Hribii și cafeaua au mirosuri foarte intense, iar ciocolata și vanilia au o intensitate medie. Extractul alcoolic de hribi este intens și are cumva acel miros „cărnos" al ciupercilor sălbatice, iar extractul cu $CO_2$ de cafea miroase la fel ca băutura și, fiind o notă de mijloc, poate fi folosită pentru a „murdări" o aromă florală. Și pentru că aromele acestor note sunt atât de cunoscute, este important să le separăm de conotațiile și utilizările lor comune. De exemplu, cafeaua pretinde renunțarea la asocierea „stimulatoare" cu băutura și concentrarea pe aroma ei prăjită, deosebit de pământoasă. O versiune bună de extract alcoolic de ciocolată (numită uneori cacao) ar trebui să aibă un miros care-ți lasă gura apă, fără o aromă amară sau siropoasă. La fel ca în cazul cafelei, în cantități mici poate fi folosită în adăugarea unei note „murdare" la aromele florale, dar fără a înregistra mireasma de ciocolată. „Absolutul" de vanilie de cea mai bună calitate, adus de obicei din Madagascar, nu este doar o aromă unidimensională

de bomboană dulce. Este bogată, balsamică și foarte dulce, dar în același timp lemnoasă, animalică și picantă. Complexitatea unei vanilii superioare este uluitoare, acest miros îndrăgit de toată lumea putând fi utilizat, în cantități mici, pentru însuflețirea compozițiilor amare – de fapt, este potrivită oricărei compoziții.

*Pentru aromă*: pentru că aceste arome pământoase sunt atât de iubite și comun întâlnite în arome, mi se pare interesant să le găsim întrebuințări neobișnuite. Una dintre mâncărurile mele favorite cu aromă de ciocolată este carnea de vită. Cele două ingrediente au o afinitate deosebită una pentru cealaltă, rezultând un gust mai cărnos și mai bogat, ca un sos de friptură subtil. Adaugă o picătură sau două într-o marinată pentru friptură, să zicem, și vei înțelege ce vreau să spun. Cafeaua și hribii pot fi folosiți, la fel ca în parfumuri, pentru a adăuga un element neobișnuit și pământos sparanghelului, morcovilor și cartofilor. Încearcă să combini o picătură de piper negru cu vanilie, pe care să le adaugi apoi în orice fel de mâncare, indiferent dacă este dulce sau picantă – o va transforma în ceva nou și familiar în același timp. Îmi place să folosesc și extractul alcoolic de vanilie în combinație cu esențe de mirodenii pentru un ceai indian (chai) deosebit.

---

O rețetă pentru „Wacaka des Indes", un mix de ciocolată cu ambră cenușie și mosc, din *The Druggist's General Receipt Book*, 1866:

Boabe de cacao prăjite (ciocolată) sub formă de pudră, 2 uncii, zahăr, 6 uncii, scorțișoară, $^1/_4$ uncie, vanilie (sub formă de pudră și amestecată cu o parte din zahăr), $^1/_2$ dram, ambră cenușie, 3 g, mosc, $1^1/_2$ g.

---

# 6

## Sedus de frumusețe

### IASOMIA

„Frumusețea poate fi încurajatoare, tulburătoare, sacră, profană; poate fi captivantă, atrăgătoare, înălțătoare, înfricoșătoare. Ne poate afecta în nenumărate feluri. Și totuși nu este niciodată privită cu indiferență: frumusețea pretinde să fie observată; ni se adresează direct, ca vocea unui prieten intim. Dacă există persoane indiferente față de frumusețe, înseamnă că nu o percep."

ROGER SCRUTON, *Beauty*

În lumea parfumului, florile sunt un simbol al frumuseții. Aroma lor este un parfum în sine și sunt rare parfumurile bune care nu conțin nicio esență florală. Să luăm drept exemplu *jasminum grandiflorum*, fără îndoială cea mai importantă materie primă pentru parfumuri din lume. Florile sale cerate, mici, albe au o mireasmă atât de distinctă încât este incomparabilă. Să mergi seara pe lângă tufele înflorite este ca și cum ai fi acaparat de un miros minunat, care transformă un colț de stradă obișnuit într-un budoar. Esența derivată din floare intensifică experiența. Iasomia este profund florală, caldă, bogată, are un miros cu rază mare de difuzie, o dulceață distinctă, ca de miere, și un subton ierbos, ca de ceară, cu aromă de fructe, uleios, asemănător ceaiului și murdar. Pe măsură ce evoluează, dulceața aproape siropoasă face loc unei note mai uscate, dar iasomia are o tenacitate considerabilă – putere de rezistență – și își păstrează căldura și profunzimea până la ultima notă pe care o miroși înainte ca parfumul să se evapore în întregime. „Niciun parfum fără iasomie" – o expresie pe care o știu toți parfumierii; când îi inhalezi mireasma, înțelegi de ce.

Voluptuoase și delicate deopotrivă, pământoase și eterice, evazive pentru cei care interpretează aceste calități ca fiind nemuritoare, florile nu sunt doar frumoase, ele întruchipează paradoxurile Frumuseții pe care o îmbrățișăm când suntem atrași în mrejele ei.

## FRUMUSEȚE ȘI BESTIALITATE

„Este iasomia un centru, un Delphi, un Omfalos al lumii florale? Este ea punctul de plecare, unitatea de parfum inabordabilă și indivizibilă? Este iasomia o Isis a florilor, cu fața tăinuită de voal și picioarele acoperite, iubită de toți și totuși nedescoperită de nimeni? Frumoasă Iasomie! Dacă este așa, Trandafirul ar trebui detronat și Incomparabila înscăunată în locul lui; să ne închipuim că începem un război civil printre grădini și încoronăm Iasomia ca împărăteasă și regină a tuturor."

CHARLES DICKENS, *Household Words*

„Nu există frumusețe fără imperfecțiune", se zice, dar este prea blând spus. Așa cum știe orice „aromafil", nu există frumusețe fără urâțenie – deci „niciun parfum fără iasomie" Ea întruchipează dualitatea yin-yang – erotic și murdar deopotrivă, chiar fecaloid – care face din mireasmă un catalizator pentru atracția sexuală. Luxurianța sa narcotică ne amintește că frumusețea are nevoie de urâțenie ca să existe. Splendoarea pură ar fi fadă și insipidă fără contrast; „miasma și mireasma" sunt două părți ale unei singure experiențe, ca să împrumutăm titlul măreţului studiu al lui Alain Corbin despre mirosuri și igienă în Franța secolelor al XVII-lea și al XVIII-lea.[1]

Marile parfumuri capitalizează dualitatea miasmă-mireasmă, care este de obicei întruchipată într-o singură esență florală. În unele arome, precum iasomia, tuberoza și floarea de portocal, ingredientele magice (dar și urât mirositoare) sunt întâlnite și în materiile fecale ale oamenilor, incluzând indolul (cu mirosul său caracteristic de

---

[1] Alain Corbin, *Miasma si mireasma. Simțul mirosului și imaginarului social în Franța secolelor al XVIII-lea și al XIX-lea,* Fides, 2014 (n. tr.).

fecale), scatolul (al cărui nume provine de la cuvântul grecesc pentru „balegă") şi cresolul (cu mirosul său de gudron, de la sursa sa obişnuită, creozotul). În timp ce la concentraţii mari aceste substanţe scatologice sunt dominatoare, ele au un miros floral la diluţii mari, dându-i iasomiei nuanţa de putred-dulce, erotic-ameţitor, care o transformă în afrodiziac. Deşi multe parfumuri moderne comerciale depind de imitaţii sintetice mai ieftine, cele mai bune complexe florale, contradictorii şi subtile, sunt imposibil de reprodus în laborator. În primul rând, este greu de obţinut amestecul specific de diferite molecule în proporţiile pe care le produce floarea. De aceea încercările de a imita esenţa de iasomie se termină cu o notă dominantă neplăcută de indol, demonstrând limitările substanţelor sintetice în general. Natura include în compoziţia complexelor sale de mirosuri, pe lângă componentele predominante şi identificabile, cantităţi infime de materiale care prin intensitatea lor joacă un rol decisiv în caracterul produsului finit şi în „naturaleţea" lui delicată.

Ca elemente izolate, substanţele scatologice îşi pierd din magie, ca şi cum, acţionând într-o manieră predominant sexuală, ajung să nu mai fie sexy. Dar, ca elemente componente ale unei esenţe naturale, ele se pliază pe graniţa fină dintre stimulare şi dezgust, orchestrând un erotism autentic. La fel ca în natură, complexitatea şi contextul sunt condiţiile pentru trezirea pasiunii. De pildă, miresmele intense ale corpului nostru care declanşează libidoul nu sunt erotice în sine, nu mai mult decât ostentativul, monotonul „vino-ncoa" al unei compoziţii sintetice „sexy" Mirosul poate exprima sexualitate fără să fie senzual. Sexualitatea noastră este caracteristică naturii; senzualitatea este specifică omului.

## FRUMUSEȚE LA STICLĂ

Preocuparea parfumierului pentru flori, cele mai delicate și mai greu de obținut dintre materialele parfumate, este veche de secole. Unele flori, precum trandafirii, pot fi obținute prin simpla distilare, un proces descris în manieră poetică în aceste versuri din *1001 de nopți:*

„Eu sunt oaspele ce-alungă Iarna și aduce Vara;
Ci mă trec cum trece-n noapte Umbra unui duh, ușoară.
Bucurați-vă de vremea scurtă a-nfloririi mele și să nu uitați că timpu-i
Spadă cu tăișuri grele.
[...]
Straiul prospețimii mele mi-e podoabă frumuseții.
A nouă sute treizeci și doua noapte vine însă fără milă
Mâna omului ne strânge și ne fierbe în cazane să ne stoarcă viul sânge.
Atunci trupu-mi se topește, inima-mi pe flăcări arde,
Lacrimile-mi curg și nimeni nu mă mântuie de moarte.
Focu-mi mistuie făptura, lacrimile-mi fierb cu larmă,
Inima-mi se face aburi,
Toată ființa mea se sfarmă.
[...]
Iar acei pe care dorul îi usucă se alină cu mireasma mea-nflorită
Cândva fragedă-n grădină.
Astfel, după ce se trece frumusețea-mi din afară,
Proaspăt sufletu-mi rămâne,
Oamenii să-l soarbă iară."[1]

---

[1] „Cântecul trandafirului", din *1001 de nopți*, traducere de Haralambie Grămescu (n. tr.).

Alte flori, precum liliacul și mușcata, nu s-au lăsat încă prinse, rămânând doar satisfacția nemulțumitoare a aproximațiilor sintetice.

Ca multe altele, florile de iasomie sunt prea delicate pentru a supraviețui la abur. În prezent, „absolutul" de iasomie este produs prin extracție cu solvenți. Dar înainte ca extracția cu solvenți să fie inventată, exista *enfleurage*, un proces la fel de complicat și de senzual ca și rezultatul pe care îl producea. *Enfleurage* se folosește de faptul că parfumul volatil al florilor este solubil în grăsimi. Plăci de sticlă, fiecare dintre ele așezată pe câte o ramă de lemn, sunt unse pe ambele părți cu o grăsime solidă, inodoră, precum untura sau seul. Petalele de flori sunt presărate pe plăci, iar acestea sunt puse una deasupra celeilalte. Pe măsură ce petalele eliberează elementele lor volatile, acestea sunt captate în straturile de grăsime de deasupra și de dedesubtul lor. Când tot parfumul petalelor a fost absorbit de grăsime, sunt înlocuite cu o tranșă proaspătă și procesul continuă până când grăsimea este saturată cu parfum. Această grăsime, numită și pomadă, este apoi dizolvată într-un solvent pe bază de alcool pentru a obține esența aromatică.

Această procedură necesită peste 900 de kilograme de flori pentru a produce mai puțin de 1 kilogram de extract alcoolic de iasomie. Florile de iasomie eliberează o cantitate insignifiantă de parfum într-un anumit moment, dar grăsimea captează producția zilnică a fiecărei flori. Prin *enfleurage*, parfumul este absorbit în timp și astfel reușește să surprindă mai mult din esența florii decât ar fi eliberat ea în oricare clipă a vieții. O metaforă mai potrivită pentru căutarea frumuseții – pentru esența unui lucru care este cumva mai măreață decât lucrul în sine – ar fi greu de imaginat.

## WABI-SABI

Conceptul de design japonez *wabi-sabi* este bazat pe aprecierea frumuseții efemere a lumii fizice. *Wabi-sabi* își are originea în efemeritate, pe care o înalță și o celebrează: nimic nu este perfect, nimic nu este final și nimic nu durează. Recunoaște că noi și tot ceea ce există în jurul nostru facem parte din ciclul natural de dezvoltare, decădere și moarte.

Când am aflat despre acest mod de gândire, m-am simțit de parcă descoperisem o articulare profundă a esteticii nespuse care îmi conduce ideile referitoare la miros: îmbrățișarea mutabilității și a morții, pierderea inerentă a experienței frumuseții. *Wabi-sabi* generează o dorință pentru ceva care sfidează orice definiții și în același timp oferă un simț al liniștii dat de reafirmarea caracterului efemer. Și ce expresie mai bună a efemerității noastre decât experiența volatilă, trecătoare, în continuă schimbare a parfumului, cel care pare să fie acolo, undeva, dar nu este?

Poate părea antitetic abundenței de materiale ale parfumierului să invoce o filozofie asociată cu simplitatea și austeritatea, dar tocmai pentru că materialele sunt atât de fastuoase, dacă nu urmează un proces creativ disciplinat, artizanul riscă să creeze un edificiu rococo strident, înzorzonat peste măsură. Un principiu important în *wabi-sabi* este moderația; nu ar trebui inclus nimic din ceea ce nu e de trebuință. Sau, altfel spus, arta poate fi mai bine definită de ceea ce este lăsat pe dinafară decât de ceea ce include.

Frumusețea înflorește adesea în condiții de restricție fizică sau structurală. Așa cum scrie John O'Donohue în *Beauty: The Invisible Embrace*, cabanele tradiționale din vestul Irlandei au avut dintotdeauna ferestre mici, în ciuda frumuseții peisajului, pentru că, într-un climat ploios și rece, ferestrele mici conservau căldura. „Și totuși o fereastră mică dezvolta o disciplină a proporțiilor în privința

frumuseții exterioare", observă O'Donohue. „Nu-ți punea niciodată la dispoziție tot peisajul; în schimb, din orice unghi îl priveai, îți arăta o imagine unică, doar pentru ochii tăi. Grația limitării sugera mai mult decât ar fi putut ochii tăi să sesizeze vizual."

Pentru mine, acest principiu înseamnă parfumerie la cel mai înalt nivel. Cu atât de multe esențe din care să alegi, este tentant să fii sedus de toate acele miresme frumoase, precum bijuteriile strălucitoare pe „orga" parfumierului, cu sute de sticluțe de esențe. Dar în *wabi-sabi* apare economia renunțării la lucrurile inutile: niciun element nu ar trebui să fie în plus. „Principala strategie a acestei inteligențe este economia mijloacelor. Poți să reduci din esențe, dar fără să pierzi din poezie. Păstrează totul curat și neîncărcat, dar nu steriliza."[1] Asta înseamnă că nicio esență nu ar trebui să intre în formula unui parfum fără să-și aibă locul acolo – eliminarea riguroasă a oricărui ingredient care nu e în avantajul parfumului sau este pur decorativ. Un parfum de succes este un miros inexistent până la momentul apariției sale, dar care îți dă senzația unui întreg, elementele sale contrabalansându-se într-un mod natural, fără să pară forțate.

Un alt principiu al *wabi-sabi* este că forma unui obiect ar trebui să reiasă din proprietățile fizice ale materialelor din care este compus. În lumea parfumurilor naturale, creez în limitele lumii botanice. *Wabi-sabi* nu ține seama de concepțiile convenționale asupra frumuseții, căutând-o în detalii abia perceptibile. Propria mea estetică își are rădăcinile în nuanțele ireductibile ale materialelor cu care lucrez; particularitățile amprentelor unice inspiră combinații neconvenționale.

---

[1] Leonard Koren, *Wabi-Sabi for Artists, Designers, Poets & Philosophers*, Stone Bridge Press, Berkeley, California, 1994 (n.a.).

Când încep să lucrez la un parfum nou, am de obicei o mulțime de idei pe care vreau și trebuie să le încerc. Dar se întâmplă adesea ca rezultatele lor să nu fie satisfăcătoare. În final, când sunt pe punctul de a-mi recunoaște înfrângerea, apare ceva ca prin minune. După multe fundături, dau peste un nou început. O esență cere o alta și reușesc în sfârșit să văd notele care poartă ștampila inevitabilității, de parcă nu ar fi existat nicio altă cale să ajung acolo. Caut ceea ce este necesar din punct de vedere estetic – tehnic, intelectual, intuitiv –, nu țintesc spre ceva „frumos"

---

*Boro* sunt materialele textile japoneze făcute din petice de bumbac de culoarea indigoului din veacul al XIX-lea și începutul secolului XX. Cuvântul *boro* înseamnă „zdrențuros", iar gama de petice din fiecare este un fel de tur al țesăturilor antice făcute de mână. Înainte de secolul XX, multe zone din Japonia erau atât de sărace, că hainele și așternuturile trebuiau cârpite în repetate rânduri, fiind moștenite de la o generație la alta. Remaierea și aranjarea neplanificată a peticelor întruchipează estetica *wabi-sabi* care prețuiește degradarea, simplitatea, caracterul incomplet și atașamentul profund pentru obiectele unice și importante din viața unei persoane. Paradoxal, ele reprezintă bogăția pe care o simte cineva când e conștient de lucrurile cu adevărat importante și le prețuiește așa cum ar trebui.

---

## BUCHETUL

Frumusețea este o calitate pe care mai degrabă o simțim decât o înțelegem, ca un val care ne copleșește. Experiența precedă limba și sfidează analiza fragmentară. Putem să

facem supoziții peste supoziții asupra a ceea ce face ca un obiect – sau o persoană – să fie frumos, dar nu putem să cuantificăm frumusețea. Toată logica din lume nu poate transforma un obiect în ceva frumos și toată logica din lume nu ne poate ajuta să înțelegem de ce ceva frumos este așa cum este. Frumusețea nu constă în elemente; este un produs al relației dintre elemente, o relație negeometrică, piezișă. Caracterul holistic al frumuseții este responsabil pentru efectul său, ca o lovitură care îți poate tăia respirația.

Experiența mirosirii unui ulei esențial frumos este similară. Cu toate că diferitele molecule care-l formează pot fi izolate și reproduse, aromele lor luate separat nu vor egala niciodată experiența întregului. Iar parfumierul aflat în căutarea unei formule tinde spre același efect, o legătură latentă care să adune diferite miresme într-un întreg, ștergând distanțele dintre elemente fără să le eclipseze.

Ușor de spus, greu de făcut! La fel ca atunci când decorezi o cameră; o serie de alegeri potrivite nu sunt suficiente. Optăm pentru o culoare plăcută cu care să zugrăvim pereții, cumpărăm câteva scaune al căror design ne încântă, o oglindă cu formă interesantă și așa mai departe. Poate că toate aceste opțiuni, luate separat, sunt agreabile. Dar asta nu înseamnă că se potrivesc când sunt puse laolaltă. Principiile creării unui ansamblu sunt uneori contraintuitive. În loc să cumpărăm draperii care ar fi în sine atractive, poate ar fi mai bine să luăm unele neutre și discrete – asta dacă nu vrem să atragem prea mult atenția asupra lor și ne dorim să funcționeze ca fundal al încăperii. Draperiile sunt acolo de dragul camerei; nu facem din cameră o scuză pentru atârnarea draperiilor. La fel se întâmplă și în cazul parfumului: fiecare decizie trebuie să lucreze pentru efectul global.

Când – în ciuda tuturor probabilităților – se întâmplă ca mai multe elemente să lucreze împreună și să creeze un nou parfum unitar și interesant, apare fenomenul pe care eu îl numesc „închidere”  N-am găsit o metaforă

mai bună pentru acest proces decât ceea ce a scris Michel Serres despre buchet:

> „Buchetul reprezintă o exprimare înțeleaptă și fidelă pentru descrierea miresmei unui parfum. Un buchet nu este doar o adunătură de flori, o simplă chestiune cantitativă, ci un mănunchi de flori, strâns legate de o sfoară, de un fir sau de o vază. Fiecare vine cu propria culoare și formă, își răspândește propriul parfum, dar ele concurează unele cu celelalte. Buchetul exprimă intersecția lor. Dacă tragi înspre tine funda, nodul sau vaza, partea în care se formează cascadele de miresme și culori, toate tulpinile și petalele vor veni împreună, întreaga stare a lucrurilor fiindu-ți reîmprospătată în memorie. Nicio componentă nu poate fi identificată separat de rezultatul final. Un buchet formează fragmente de amintire din cauza imposibilității de a analiza corpuri amalgamate: ori sunt un întreg, ori nu. Un singur punct izolat reapare în jurul răspântiei întortocheate.
> Buchetul exprimă un produs, o încrucișare care sfidează analiza."[1]

Farmecul majorității substanțelor aromatice te face să-ți dorești să le amesteci pur și simplu într-un vas și să le numești parfum. Dar, așa cum combinarea tuturor acuarelelor produce o masă noroioasă, un parfum fără echilibru și structură este un dezastru. Esențele, la fel ca oamenii, se pot lupta unele cu altele, se pot înțelege bine, pot scoate ce e mai bun din una sau din alta, se pot copleși reciproc sau pot lucra împreună, creând ceva neobișnuit și nou. Un tratat indian antic spunea că parfumul ar trebui să fie la fel ca o împărăție bine condusă, „cu o balanță

---

[1] Michel Serres, *The Five Senses* (n.a.).

echilibrată între aliați (materiale slabe), cei neutri și adversari (materiale înțepătoare)".[1]

Dulce, urât mirositor, înțepător, putred – toate mi se par fascinante. Îmi place cum miros și cum arată, unele asemenea rubinelor sau smaraldelor lichide, altele consistente și păstoase sau ușoare și subțiri. Nu le consider nici frumoase, nici urâte. În schimb, asemenea culorilor, mi se par interesante pentru texturile lor, pentru forma lor aromatică, pentru complexitatea lor stratificată. Un pictor n-ar refuza să folosească galbenul pentru că este o culoare urâtă; el ar întrebuința o anumită nuanță de galben acolo unde este necesară. „Diferitele pete de culoare pe care le folosesc trebuie să fie echilibrate astfel încât să nu se distrugă reciproc", spunea Matisse în ale sale *Notes d'un Peintre,* explicând rolul culorilor în picturile sale. Frumusețea decurge din context.[2] Teologul și filozoful medieval Alexander de Hales spunea că universul e un întreg făcut să fie apreciat așa cum este, umbrele existând doar pentru ca lumina să strălucească mai puternic, iar urâtul să devină frumos prin virtutea locului pe care îl ocupă în ordinea lucrurilor.[3]

## MELANCOLIE ȘI TRISTEȚE

„Nu îmi pot imagina frumusețe în care să nu existe melancolie."

CHARLES BAUDELAIRE, *Mon coeur mis à nu*

---

[1] James McHugh, *Sandalwood and Carrion: Smell in Indian Religion and Culture,* Oxford University Press, Oxford, 2012 (n.a.).

[2] Henry Matisse, „Notes d'un Peintre", *La Grande Revue,* Paris, 25 decembrie 1908, apărut în *Matisse on Art,* ed. Jack Flam, University of California Press, Berkeley, 1995 (n.a.).

[3] Umberto Eco, *Istoria frumuseții* (n. tr.).

Frumusețea este efemeră: apare, dar nu rămâne pentru totdeauna. Ne învăluie în plăcere, ca un abur, și apoi, tot ca un abur, se evaporă.

În *wabi-sabi*, efectele timpului sunt considerate expresive și atractive. Sunt prețuite trecerea timpului și amprenta lăsată în urmă de efemeritate. „Lumea japoneză este străbătută de lirismul dramatic al lucrurilor care poartă această patină a timpului", scrie ecologistul Robyn Griggs Lawrence. „Noi, americanii, suntem inefabil nostalgici ai Europei, cu vechile sale orașe, cu străzile întortocheate pavate cu piatră, cu zidurile tencuite vălurit, cu locurile bătăliilor ce au săpat o istorie mult mai adâncă decât a noastră. Noi căutăm *sabi*[1] în antichități și chiar încercăm crearea de obiecte de mobilier învechit. Dar adevăratul *sabi* nu poate fi obținut. Este o recompensă a timpului."[2]

Să descoperi frumusețea în procesul de îmbătrânire presupune o experiență intimă și bogată, așa cum scrie designerul Andrew Juniper:

> „Degradarea fizică sau uzarea naturală și ponosirea materialelor nu diminuează sub nicio formă farmecul vizual, îmbogățindu-l mai degrabă. Schimbările texturilor și ale culorilor lasă loc liber imaginației care se implică mai mult în deteriorarea piesei. În timp ce designul modern se folosește adesea de materiale anorganice, sfidând efectele naturale de îmbătrânire, *wabi-sabi* le adoptă, căutând să utilizeze această transformare a timpului ca parte integrată întregului. Nu se limitează doar la procesul degradării, fiind un principiu pus în

---

[1] *Sabi* definește progresia naturală, estomparea strălucirii, vremelnicia frumuseții. Începând cu secolul al XIII-lea, înțelesul cuvântului a evoluat în aprecierea lucrurilor vechi marcate de patina timpului (n. tr.).

[2] Robyn Griggs Lawrence, *The Wabi-Sabi House: The Japanese Art of Imperfect Beauty*, Clarkson Potter, New York, 2004 (n.a.).

practică şi în momentul de iniţiere, când viaţa face primii paşi spre devenire."[1]

Parfumul, în toate formele sale, este un testament al trecerii timpului, efectele sale depinzând de trecerea timpului. Mirosul evoluează pe piele, spunându-şi povestea, de la început şi până la sfârşit, înainte de a dispărea complet, lăsând în urmă doar o amintire plăcută. Dar, înainte ca această poveste să înceapă, ingredientele trebuie să se contopească în mod armonios în sticlă, ca un vin bun, stând într-un spaţiu întunecos până capătă omogenitate. Între timp îl testez pe piele şi uneori fac mici ajustări până când mi se pare desăvârşit. Dar şi mai devreme, esenţele trebuie să se maturizeze, unele în sticle, altele în starea lor naturală, înflorind sau dând roade, cristalizându-se, pietrificându-se, fiind azvârlite de valurile oceanului sau stând decenii de-a rândul, chiar secole, pe plaje. Printre ingredientele mele de parfumuri am o colecţie vastă de esenţe vechi de secole, multe dintre ele atât de neobişnuite încât sfidează orice descrieri. Moleculele lor aromatice s-au contopit şi s-au învechit asemenea unui coniac bun.

În recunoaşterea efemerităţii, *wabi-sabi* induce privitorului o stare spirituală senină, transcendentală. Andrew Juniper explică:

„Tot ce există în univers se află într-un flux continuu, venind din nimic sau întorcându-se la nimic. Arta *wabi-sabi* reuşeşte să întruchipeze şi să exprime acest truism esenţial al efemerităţii. Experienţa *wabi-sabi* poate genera o contemplare paşnică a vremelniciei lucrurilor.

---

[1] Andrew Juniper, *Wabi Sabi: The Japanese Art of Impermanence*, Tuttle, Tokyo, 2003 (n.a.).

Din aprecierea caracterului efemer, o perspectivă nouă, holistică, ne va influența viața."[1]

Serenitatea nu este rezultatul refuzului de a recunoaște pierderea, ci mai degrabă o alinare. *Mono-no-aware* este un principiu antic al esteticii japoneze care înseamnă „căutând alinare în tristețe". Se „referă la elementele emoționale trecătoare ale unei opere de artă, opuse elementelor ideale sau obiective", scrie Boyé Lafayette De Mente în *Elements of Japanese Design*. „De fapt, înseamnă să te lași în voia contemplării melancolice, triste, a unui lucru sau a unei scene opuse ideii de fericire, optimism și seninătate. De pildă, sentimentul evocat de căderea florilor de cireș este *mono-no-aware.*"

Formula pentru „Bare boughs", o compoziție de materiale aromatice obținută prin ardere folosită în jurul anului 1400 și în jocul kōdō, conținea lemn de agar, mosc, cuișoare, lemn de santal și oniha, simbolizând singurătatea unei ierni timpurii. Principiul *mono-no-aware* se învârte în jurul ideii că singura constantă este schimbarea. La un nivel mai profund, reprezintă înțelegerea perisabilității dureroase a frumuseții și a fericirii umane. Sentimentul unei vieți fragile, pasagere, ne provoacă o stare de contemplare melancolică. Așa cum spunea Donald Keene, aprecierea japonezilor pentru transformare explică nu doar bucuria lor în fața scurtei apariții a florilor de cireș, care cad după trei zile de la înflorire, ci și alegerea de a construi temple din lemn, în loc să folosească piatră sau cărămidă.[2]

Parfumul, impresionant deopotrivă prin nemurirea (în evocarea amintirilor) și evanescența sa (în frumusețea sa

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

[2] Donald Keene, *The Pleasures of Japanese Literature*, Columbia University Press, New York, 1988 (n.a.).

trecătoare), ne oferă oportunitatea de a ne minuna de viața noastră prețioasă și de măreția naturii chiar dacă experiența este atinsă de tristețe. Indiferent dacă durează cinci minute sau ore întregi, nu este o cursă de rezistență împotriva timpului, ci poezie. Și, atât timp cât durează, invită imaginația să se îmbarce într-o reverie dinamică pe cale să se deruleze în interiorul nostru – un fel de vis compus din imagini succesive, gânduri și sentimente – și care se aseamănă cu desfășurarea parfumului.

Prin legătura ei inextricabilă cu trecerea timpului, muzica, chiar mai mult decât pictura, este o metaforă pentru modul în care este creat și experimentat un parfum. Să fie pură coincidență că esențele sunt numite „note" și împreună formează „acorduri"? Locul în care îmi țin materialele și în care compun parfumurile se numește „orgă", o unitate formată din serii semicirculare de rafturi etajate pline cu sute de sticluțe cu esențe, aranjate pe categorii de miresme. Aflat în fața orgii, parfumierul creează miresme la fel cum un muzician își alege notele și compune acorduri. Gama muzicală este o analogie potrivită pentru paleta parfumierului (metafora picturii se strecoară nepoftită!), pentru că tonalitățile sale nu se potrivesc de la sine, potențialul unui dezacord fiind tot timpul prezent, cu trăsăturile lor particulare și intensitățile în continuă competiție. Conceptele muzicale precum ton, vibrație și armonie rezonează și în parfumerie, unde relația dintre esențe structurează o compoziție așa cum structura muzicală depinde mult de relația dintre tonuri. Fiecare element, indiferent dacă joacă un rol major sau unul minor în compoziția finală, schimbă caracterul celorlalte. Un parfum perfect echilibrat și armonios – bogat și delicat, omogen și cu o tonalitate perfectă – este numit rotund.

Și muzica surprinde modul în care este experimentat parfumul – nu tot deodată, ci treptat, de-a lungul timpului. O calitate numită în parfumerie *durată*. Parfumul poate fi

„ascultat" ca o formă în continuă mișcare printre aromele sale, de la notele ascuțite de vârf, până la cele de mijloc bine dezvoltate și expansive și la notele sale de bază, profunde, grele, închise, care îl conduc spre final. În derularea lor stă puterea fără egal a acestor arte asupra amintirilor și emoțiilor. Muzica și miresmele ne pot calma sau ne pot trezi pasiuni – și, în extazul nostru, ne înalță. Ne acaparează, ne transportă spre cele mai înalte culmi, hrănindu-ne dorința de beție spirituală. Ne alterează conștiința într-un fel în care experiențele statice sau sistemele simbolice precum limba nu o pot face, efectele lor transcendente neputând fi exprimate prin limbaj. Sunt inefabile.

## FRUMUSEȚEA FACE CEEA CE FRUMUSEȚEA ESTE

> „Sufletul este pus în cumpănă de tot ce îl încântă. Încântarea sau plăcerea îl așază la locul stabilit de ea. Acolo unde este încântare se află comoara."
>
> SF. AUGUSTIN[1]

Pentru ce e frumusețea? Frumusețea frumuseții este că ea nu există pentru *ceva* anume – nu simbolizează ceva, nu trebuie să facă ceva, trebuie doar să fie.

> „Frumusețea ne atinge și ne reînvie speranța când ne scoate din viața de zi cu zi și ne duce în alt loc, un loc în care istoria încetează să mai existe, iar greutatea amintirilor se domolește, un loc mereu vechi și mereu nou...
> Nimeni nu este imun la frumusețe. Indiferent de context, probleme sau limite, când ne aflăm într-un loc de mare frumusețe, atunci limpezimea, recunoașterea și entuziasmul

---

[1] O'Donohue, *Beauty: The Invisible Embrace* (n.a.).

se trezesc în noi. Nu este nicicând o experiență neutră. [...] Frumusețea îți distinge viața; te vindecă și te strigă de dincolo de propriile tale limitări pentru a vedea noi orizonturi. Să cunoști frumusețea înseamnă să îți îmbogățești viața."[1]

Lipsa de scop a frumuseții nu înseamnă că n-ar fi esențială: frumusețea aduce cu sine o stare valoroasă din punct de vedere moral în mintea privitorului. Când experimentăm frumusețea, ea ne ridică și ne aduce din nou în casa spirituală. Frumusețea susține viața interioară.

Mi se pare ciudat că unii oameni consideră relația noastră cu natura ca fiind, pe veci, mânată de un scop practic, căutând întotdeauna să ne folosim cât mai mult de ea și să aflăm cât mai multe de la ea. Această abordare teribil de serioasă și puritană este incompatibilă cu senzualitatea mirosului. Eu creez parfumuri, iar oamenii le poartă pentru că frumusețea este ca o vacanță de la realitate. Este un loc – un loc ideal – pe care îl poți vizita fără să călătorești. Este tonic și te face să te simți bine. O înfrumusețare personală, precum purtarea bijuteriilor, nu are absolut niciun scop practic. Pur și simplu ne permite să trăim o stare de beatitudine.

Modelul „industrial" influențează și atitudinile în privința materialelor aromatice pe care ar trebui să le folosim în parfumerie. Într-un interviu recent, Francis Kurkdjian, un parfumier francez profesionist care a creat pentru Jean Paul Gaultier, Yves Saint-Laurent și Guerlain, având și o linie de parfumuri proprie, a comparat opțiunea pentru materiale aromatice naturale cu încercarea de a construi „un oraș modern fără oțel și sticlă". Rezultatul? Niște „simple colibe" „Notele sintetice sunt coloana vertebrală

[1] *Ibidem* (n.a.).

a structurii, notele cele mai persistente, sau grinzile de oțel din clădirea pe care o construiești", a spus el. „Dacă folosești doar produse naturale, în două ore vor muri pe pielea ta, iar parfumul nu va avea nicio aură, nicio putere."[1] Am auzit acest argument de nenumărate ori, dar nu reușesc în niciun fel să-l înțeleg. De ce să compari construcția cu parfumeria? Clădirile trebuie să servească mai multor funcții, parfumurile, nu. Ceea ce nu înseamnă că le lipsește rafinamentul sau ambiția. Sunt multe exemple magnifice de edificii făcute fără oțel, începând cu catedralele gotice și terminând cu clădirile stil Arts & Crafts precum cele din cartierul meu. Și fiecare operă de artă de succes, indiferent de cât de „nepractică" ar fi – de la muzică, la sculptură, la poezie –, are structură.

Dar în spatele acestui argument plin de clișee împotriva aromelor naturale stă adevărata obiecție: folosirea materialelor naturale contravine modului în care industria parfumurilor comerciale își alocă bugetele și costurile implicate în producerea propriu-zisă a parfumului. Un fost director al unui magazin universal a oferit pentru site-ul DailyFinance câteva informații prețioase în privința alocării de fonduri și a clarificat supozițiile asupra profitului și pierderilor luând ca exemplu o sticluță obișnuită de 100 de mililitri de parfum scoasă pe piață de firme „celebre" la prețul de 100 de dolari. Lucrând într-o industrie care păzește asemenea informații ca pe rețeta originală de pui de la KFC a colonelului Sanders, fostul director executiv și-a păstrat anonimatul în articol:

Sticlă $ 6
Ambalaj $ 4
Marketing $ 8

[1] Interviu cu Francis Kurkdjian, *Into the Gloss*, 3 ianuarie 2013 (n.a.).

Comisioane de vânzare (pentru oamenii care plasează parfumurile în magazine) $ 6
Licență (pentru un parfum de renume) $ 4
Cheltuieli generale ale producătorului $ 15
Profitul producătorului $ 15
Cheltuielile generale ale comerciantului $ 25
Profitul comerciantului $ 15
„Sucul" (materialele aromatice) $ 2

Așa cum subliniază și autorul articolului, „în ciuda cuvintelor pretențioase de marketing din spatele parfumurilor prestigioase – toate acele discuții despre formule florale și note *gourmet* –, valoarea reală a lichidului echivalează cu prețul unei căni mari de cafea obișnuită. Nici măcar un cappuccino."[1] Cu o asemenea formulă – și cu aceste costuri mari pentru cheltuieli suplimentare, marketing și ambalaje, ca să nu mai vorbim despre profitul imens pe care trebuie să-l aducă –, este limpede de ce parfumurile „de nivel înalt" nu pot fi făcute numai din ingrediente naturale și de ce pare să le lipsească somptuozitatea autentică, în ciuda sticlelor extravagante și a adăugirilor luxuriante.

Pentru mine, parfumeria este o formă de artă și totul începe de la materiale. Când vine vorba de materiale aromatice, simt cam același lucru pe care îl simțea și Bob Dylan pentru cântece: „Melodiile însemnau pentru mine mai mult decât o simplă distracție. Erau profesorul și ghidul meu spre o conștientizare alterată a realității, o republică diferită, o republică oarecum ciudată." Iar cuvintele pictoriței Agnes Martin sunt ca un far călăuzitor și ca un memento pentru mine, amintindu-mi de ce și cum fac ceea ce fac:

---

[1] Barbara Thau, „Behind the Spritz", DailyFinance.com (n.a.).

> „Rolul operelor de artă este să stimuleze sensibilitatea, să ne aducă aminte de momentele încărcate de perfecțiune. Există o singură modalitate prin care artiștii pot împlini acest rol al artei. Ca să facă opere de artă care stimulează sensibilitatea și care sunt un memento al momentelor perfecte, ei trebuie să recunoască lucrările ilustrative pentru propriile lor momente de perfecțiune. Perfecțiunea, desigur, nu poate fi reprezentată. Cel mai mic semn al existenței sale este sesizat imediat de observatori."[1]

Există o reciprocitate între mine și persoana care îmi poartă parfumul, o reciprocitate care nu se rezumă doar la comerț: frumusețea este o bucurie pe care o împărtășim. Parfumul este pentru mine ca un mesaj într-o sticlă, la propriu. Trăiesc cu speranța că ceea ce simt când îl fac se transmite persoanei care îl poartă, creând un fel de intimitate între noi.

Mirosul este asociat cu nasul, dar el este prezent și în minte și în memorie. Un parfum frumos, ca orice parfum, este efemer, dar persistă mai mult în imaginația noastră, eliberat de lucrurile din lumea reală. Din nou, Agnes Martin:

> „Când mă gândesc la artă, mă gândesc la frumusețe. Frumusețea este misterul vieții. Nu este doar în ochii noștri. Este în mintea noastră. Este răspunsul nostru pozitiv la viață. Vedem toate lucrurile în perfecțiunea lor. Obișnuim să spunem că un nou-născut este frumos, iar când pășim într-o pădure nu vedem copacii tăiați și frunzele putrede. Vedem perfecțiunea și ne simțim inspirați... Conținutul lucrărilor de artă reprezintă acest răspuns la perfecțiunea în care mintea noastră transformă frumusețea. Unele

---

[1] Agnes Martin, „Beauty is the Mystery of Life", *Agnes Martin*, Whitney Museum of American Art, New York, 1992 (n.a.).

lucrări artistice protestează din cauza lipsei ei. Dar toate preamăresc frumusețea."[1]

---

*Instrucțiuni pentru crearea „mărgelelor" sau a „perlelor" de trandafir dintr-o carte cu „rețete" din 1873:*
Acestea se fac de obicei din petale de trandafiri roșii, zdrobindu-le într-un mojar de fier câteva ore, până când se transformă într-o pastă omogenă, neagră, densă, care este apoi modelată sub formă de „mărgele", „mingi" sau „medalioane" și sunt uscate. Pentru facilitarea procesului, o parte dintre petalele de trandafir sunt lăsate uneori la uscat înainte. Adăugarea spre sfârșit a câtorva picături de ulei de trandafir oferă un plus rezultatului final. Când sunt uscate bine capătă lustru, sunt tari și foarte înmiresmate. Uneori sunt modelate prin polizare. Sunt indicate pentru parfumarea truselor de toaletă, a sertarelor și a șifonierelor.

---

## UN STIL DE VIAȚĂ WABI-SABI

„Fericit este cel a cărui măiestrie constă în crearea parfumurilor."

Talmudul babilonian, Kiddusihin 82B

Oscar Wilde credea că tot ce facem, tot ce purtăm și toate lucrurile cu care ne înconjurăm fac parte din industria frumuseții: „În chestiunea ornamentelor este important ca sistemul artistic, indiferent care ar fi acela, să poarte

---

[1] *Ibidem* (n.a.).

amprenta unei individualități distincte; e greu să stabilești reguli în decorațiunile interioare, pentru că fiecare casă ar trebui să aibă propriul aer, vizibil în tot ce înseamnă amenajare și decorațiuni." Ideile lui Wilde în privința exprimării propriei personalități și a alegerilor estetice au fost precursoarele a ceea ce astăzi numim „stil de viață" A trăit după propriile principii, încurajându-i și pe ceilalți să ia decizii creative, în cunoștință de cauză, cu privire la decorarea caselor și la împodobirea propriilor corpuri.

Privite mai în profunzime, principiile lui Wilde nu ne influențează doar alegerile în privința pantofilor, a mobilierului sau a plantelor, ci și designul CV-ului sau al website-ului de prezentare. Tot ce aduci în această lume poate să fie plăcut la vedere și în același timp să comunice în mod conștient valorile și lucrurile în care crezi. De fapt, *va* transmite cu siguranță intenții și valori care, preferabil, nu aparțin altcuiva, ci sunt cele pe care chiar tu le practici și-ți sunt dragi.

La început, mă consideram un artist care crea frumusețe, apoi – partea proastă – trebuia să găsesc o modalitate prin care să gestionez viața creațiilor mele în lume. Cu alte cuvinte, trebuia să dezvolt o afacere. Dar cu timpul am realizat că cele două demersuri sunt strâns legate. Văd că forma și evoluția afacerii pe care am dezvoltat-o exprimă aceeași estetică fundamentală ca a parfumurilor pe care le creez, fiind ghidată de aceleași principii. Conduc Aftelier Perfumes în stilul *wabi-sabi:* mențin o dimensiune și o ținută potrivite nevoilor mele și calității parfumurilor, care pentru mine este cel mai important lucru; nu adaug și nu fac nimic altceva. Majoritatea afacerilor se concentrează pe creștere – cum să se extindă mai mult și să-și crească numărul de clienți. Eu mi-am planificat să nu permit niciodată afacerii mele să devină atât de complexă încât să nu mai pot face totul de una singură. Îmi place să creez un produs artizanal de la început și până la sfârșit.

Cred că lumea așa cum este ea în prezent, problematică și instabilă, le asigură oamenilor o libertate mai mare de a face astfel de alegeri. Dacă parfumul este strâns legat de timp, sunt norocoasă că am devenit parfumier când am făcut-o. Nu aș fi reușit să pun bazele unei afaceri ca a mea înainte de apariția internetului, care mi-a permis să evit nevoia de a intra în grațiile magazinelor mari și de a mă plia pe felul lor de a face lucrurile (despre care știam din experiențe timpurii că era total opus demersurilor artizanale). Conducerea unei asemenea afaceri este un lux în sine; permite libertăți estetice aproape nelimitate și cere foarte puține compromisuri. Desigur, munca propriu-zisă este foarte intensă, dar satisfacția de a face ceva frumos, într-o manieră serioasă, estetică, îmi aduce multă bucurie. Nu aș schimba absolut nimic.

Cu mult timp în urmă, înaintea caselor de parfumuri și a conglomeratelor multinaționale, existau parfumerii artizanale; acum, mulțumită internetului, am reușit într-un fel să ne întoarcem la rădăcini, permițând dezvoltarea artizanatului și a parfumurilor de nișă. Revitalizarea artizanatului a generat în paralel reapariția finilor cunoscători, pe măsură ce meșteșugarii intră în legătură directă cu diverși clienți din ce în ce mai sofisticați. În lumea miresmelor a luat ființă o colonie energică de amatori de parfumuri, foarte buni cunoscători ai aromelor și pasionați de parfumurile independente. Mulți dintre ei își anunță public descoperirile și oferă mostre, demonstrând discernământ, entuziasm și pasiune. S-a creat un cadru erudit, sofisticat, de bloggeri-parfumieri independenți, care împărtășesc pasiunea și cunoștințele din domeniul parfumeriei artizanale și de nișă. Este felul consumatorilor de a-și manifesta propria sensibilitate, susținând totodată o bine-venită varietate a creativității în parfumerie. Dincolo de parfumeria de artizanat, așa cum o practic și eu, există parfumerii independente, de dimensiuni mai

mari, a căror viziune creativă se transmite direct în liniile lor de produse, dar și multe parfumuri de nișă, scoase pe piață de companii celebre, pentru a demonstra talentul parfumierilor lor.

Dezvoltarea esteticii personale nu intră exclusiv în sfera celor mai creativi dintre noi. Este una dintre marile bucurii ale existenței umane și este deschisă oricui. Toată lumea are un simț estetic, chiar dacă la cei care nu încearcă să și-l dezvolte poate rămâne într-un stadiu incipient sau, mai rău, se poate transforma într-unul second-hand, dictat de paginile revistelor de modă sau de alte idei primite de-a gata despre ce este sau ce nu este frumos. De cealaltă parte, lăsându-ne inspirați de lucrurile de care ne înconjurăm, simțul nostru estetic poate deveni original și sublim.

Dar simțul estetic este extrem de influențabil. Să luăm, spre exemplu, acest experiment, efectuat în fața publicului în 1899:

> „Următoarea schemă pentru producerea unei halucinații olfactive ar merita înregistrată. Am pregătit o sticlă umplută cu apă distilată, învelită atent în vată și ambalată într-o cutie. După alte mici experimente, am spus că vreau să văd cât de repede se dispersează un miros în aer și le-am cerut celor prezenți să ridice mâna dacă percep mirosul. Apoi am despachetat sticla în fața sălii, am pus puțină apă pe vată, ținându-mi capul la distanță, și am început să cronometrez. Așteptând rezultatele, le-am explicat că sunt aproape sigur că nicio persoană din audiență nu a mai mirosit acest compus chimic și mi-am exprimat speranța că, oricât de puternic și de neobișnuit li s-ar părea mirosul, niciunei persoane nu i se va părea dezagreabil. În cincisprezece secunde majoritatea celor din primul rând au ridicat mâna, iar în următoarele patruzeci de secunde «mirosul» se răspândise până în

spatele sălii, păstrând un «front al undei» destul de normal pe măsură ce se risipea. Aproape trei pătrimi din audiență susținea că a simțit mirosul, minoritatea îndărătnică cuprinzând mai mulți bărbați decât media. Probabil că mai mulți ar fi cedat sugestiei dacă nu ar fi trebuit să opresc experimentul după un minut, când câteva persoane din primul rând se pregăteau să părăsească sala, fiind afectate de miros. Nu a părut nimeni ofensat când le-am explicat că scopul real al experimentului era crearea unei halucinații."[1]

Înlocuind „apa distilată" cu „publicitate", ne putem face o idee asupra puterii influenței factorilor externi – precum forța incredibilă a marketingului în industria parfumeriei și a miresmelor în general – asupra nasului nostru. Nu este mai prejos decât forța care l-a convins pe un împărat gol-pușcă de frumusețea hainelor pe care le purta. Dacă acceptăm estetica primită de-a gata din partea industriei comerciale de parfumerie, vom trăi pentru totdeauna într-un univers al aromelor „florale cu note de fructe", „florale cu iz de flori" și alte „florale" imposibil de găsit în natură, dar care rezistă pentru totdeauna, neabătute, pe pielea noastră.

Pe de altă parte, sugestibilitatea noastră înseamnă că expunerea la parfumuri autentice poate avea un efect transformativ instantaneu asupra sensibilității noastre, transmițându-ne o experiență mai bogată, aproape 3D. Când am dat din mână în mână o sticluță neetichetată cu aromă sintetică de trandafir în timpul unui discurs despre legătura dintre miros și creier la Muzeul American de Istorie Naturală, cei din sală l-au identificat doar ca

---

[1] E.E. Slosson, „Shorter Communications and Discussions: A Lecture Experiment in Hallucinations", *Psychological Review* 6, nr. 4, 1 iulie 1899 (n.a.).

„lămâie", „trandafir" sau „săpun". Esența naturală de trandafir a provocat o bogăție de răspunsuri: „trandafir", „lavandă", „lămâie", „balsam", „miere", „lemn de santal", „portocală", „paciuli", „brad", „salvie", „ciuperci" – iar acesta era numai începutul! Aroma naturală și-a arătat adevărata complexitate prin răspunsurile provocate, stârnind imaginația.

Dezvoltarea unei estetici olfactive – sau, chiar mai mult, a unei estetici personale coerente și originale – este un efort pe termen lung, pentru unii fiind un demers ce durează o viață întreagă, dar care aduce satisfacții. Nu este un exercițiu frivol sau un răsfăț, ci unul foarte serios, la fel de serios ca oricare altă inițiativă. Într-un interviu din 1995 făcut de actrița Anjelica Huston, Leonard Cohen reflecta asupra „meschinăriei" culturii noastre, asupra prețului frivolității și lăcomiei, dar și care ar putea fi remediul pentru ele:

> „Cred că există un apetit pentru seriozitate. Seriozitatea este voluptuoasă și foarte puțini oameni și-au permis acest lux. Seriozitatea nu este calvină, nu este o renunțare, este chiar opusul. Seriozitatea este cea mai profundă plăcere pe care o putem experimenta."[1]

În această notă, vă recomand o călătorie serioasă, extatică, în lumea miresmelor și a aventurii, recunoașterii, transcendenței, bizareriei și frumuseții care vă așteaptă acolo. Sper că lucrarea de față și minunatele materiale aromatice pe care am avut privilegiul să vi le prezint vă vor îndruma pe această cale.

---

[1] Leonard Cohen intervievat de Anjelica Huston, *Interview*, noiembrie 1995 (n.a.).

## FORMA PARFUMULUI

Crearea unui parfum este similară cu realizarea oricărui alt obiect. La început, posibilitățile sunt nelimitate; oricare două sau trei esențe pot coexista. Dar, odată ce ai acordul central, multe uși și ferestre se închid dintr-odată. În parfumuri, ca și în viață, la un moment dat nu mai este posibil chiar orice.

Sunt atât de multe aspecte de luat în considerare pe măsură ce parfumul ia formă: care este caracterul formulei? Care este textura? E dulce, amară, greoaie, ușoară, înțepătoare, obtuză? Se dezvăluie stratificat? Realizarea unui parfum captivant presupune adesea crearea unei legături între opuse, imitând contrastele create chiar de natură, ca în farmecul fecal-floral al iasomiei. În compoziția unui parfum încerc întotdeauna să contrabalansez esențele care se potrivesc cu toate celelalte versus cele mai dificile, dar cu personalități extraordinare.

Esențele puse laolaltă nu rămân două arome distincte într-o compoziție. Fațetele unei arome se combină cu aspectele altora, creând calități aromatice pe care nu le aveau niciuna dintre ele. Rezultatul sfidează de multe ori calcule simple, obținându-se cumva ceva mai mult decât suma componentelor sale. Așa cum am mai spus, numesc acest proces închidere. Într-o închidere bună, un material mai puțin costisitor poate ajuta un altul mai scump sau mai fragil sau mai discret. De pildă, aroma de vanilie a benzoei ar putea să intensifice și să prelungească dulceața nativă a tutunului moscat. Într-o închidere departe de perfecțiune, două esențe care privite individual nu sunt excepțional de dulci ar putea avea ca rezultat o aromă neplăcut de zaharoasă. Înțelegerea procesului de închidere este deosebit de utilă în modificarea elementelor nepotrivite dintr-un parfum. Cu cât știi mai multe despre aspectele aromatice ale unei anumite esențe, cu atât mai

ușor îți va fi să faci cale-ntoarsă și să analizezi formula, descoperind punctul în care particularitățile unei esențe s-au sincronizat cu o alta, rezultând o trăsătură nedorită.

Cea mai bună expresie a închiderii este crearea unui parfum original, cu propria identitate, formă și textură. Când fac un parfum, punând esențele una câte una și mirosind după fiecare adăugire, intervine un moment special când recunosc nașterea unei entități separate și complete, când devine Honey Blossom sau Sepia[1]. Astfel de momente nu încetează niciodată să mă uimească.

Parfumurile au o formă și o textură. *Forma* ia naștere din direcția în care se mișcă parfumul pe măsură ce evoluează, precum forma unei melodii. Uneori – adesea la început – poate să fie ascuțită și înțepătoare, alteori poate să fie netedă. Adesea, ca într-o poveste bine spusă, la mijloc apare punctul culminant, bogat în detalii, iar odată cu deznodământul dă înapoi puțin câte puțin. Uneori, aromele se sincronizează într-o singură formă completă, indivizibilă.

*Textura* unui parfum este tonul său distinctiv, trăsătura care îi definește cel mai bine caracterul pe tot parcursul evoluției. Este simplă, dură, transparentă, grea? Netedă sau bogată, strălucitoare sau fadă, complexă sau înțepătoare? Trăsăturile și vocabularul se intersectează cu cele pe care le folosim pentru mâncare și vinuri. Fiecare material din parfum își aduce propria contribuție, iar textura globală poate fi modificată prin tragerea înapoi sau împingerea în prim-plan a diferitelor elemente – uneori chiar renunțarea la un ingredient.

---

*Iată o altă rețetă foarte puțin cunoscută pentru „Elixir Monpou", preluată din* Techno-Chemical Receipt Book, *1896:*

[1] Denumirea unor parfumuri foarte apreciate, marca Mandy Aftel (n. tr.).

Dizolvă 120 de picături de ulei de mentă piperată, câte 40 de picături de ulei de melisă, ulei din coajă de portocală, esență de trandafir și esență de flori de portocal; câte 32 de picături de ulei de nucșoară și ulei de cuișoare, 60 de picături de tinctură de vanilie, în $1^1/_2$ galon de alcool de 90 de grade. Îndulcește soluția cu un sirop făcut din 3 kg de zahăr și $1^1/_4$ galon de apă. Colorează-l în roșu-trandafiriu.

---

## VARIETĂŢI FLORALE

Iasomia are impresionanta abilitate de a scoate tot ce e mai bun din aproape orice altă esenţă. Există două varietăţi principale de „absolut" de iasomie: una mai dulce şi mai florală, *Jasminum grandiflorum*, o viţă care creşte ca bălăriile în tot nordul Californiei, şi *Jasminum sambac*. Ambele sunt bogate și calde, grele, cu iz de fructe, foarte florale și ușor fetide (graţie indolului); *Jasminum sambac* este mai condimentată şi mai „masculină". O iasomie de bună calitate manifestă căldură şi profunzime până la ultima picătură.

„Absolutul" de trandafir, plăcut şi neameninţător, se potriveşte uşor cu orice altă esenţă fără să o domine. Varietatea mea preferată este un trandafir puternic şi voluptuos din Turcia, al cărui extract alcoolic este de o frumusețe și o complexitate incredibile și care are abilitatea de a netezi colțurile unei compoziții, aducând armonie parfumului. Aroma de ylang-ylang este florală, dulce, catifelată, cu note asemănătoare bananei. Cea mai fină distilare, numită „extra", are iscusința de a adăuga atât note de vârf, cât și note de mijloc florale. Ylang-ylangul se va sincroniza perfect cu iasomia, extinzându-i aroma, ceea ce este foarte util, având în vedere că este mult mai puțin

costisitor. Tuberoza, grea și narcotică, are o tentă de murdărie pământoasă în nota de final și o aromă de mentă aproape fantomatică. În varietățile de foarte bună calitate de tuberoză apare și aroma de caisă. Extractul alcoolic de floare de portocal este răcoritor, elegant și intens – suav –, iar cele mai bune varietăți creează un amestec unitar, care îmbină notele citrice cu cele florale, aromele grele cu cele delicate, cele bogate cu cele proaspete. Aparent, cea mai puțin „florală" floare este mușcata, fiind ușoară, trandafirie și ierboasă, utilă pentru împrumutarea unei trăsături ușoare compozițiilor foarte florale.

*Esențe florale pentru parfumuri:* toate aceste arome florale sunt note de mijloc cu intensitate medie a mirosului; există totuși diferențe între ele; de exemplu, iasomia are o intensitate a mirosului mai mare decât trandafirul. Toate sunt extracte alcoolice pure, cu excepția ylang-ylangului și a mușcatei, care sunt uleiuri esențiale. Cele mai scumpe – chiar foarte costisitoare – sunt tuberoza și floarea de portocal. Esențele florale sunt coloana vertebrală a parfumului. Și cu toate că înțelepciunea convențională ne spune că florile se adresează femeilor, am observat că sunt și bărbați cărora le plac aromele florale. Esențele florale naturale, în special cele care conțin indol, au o frumusețe elegantă oferită de notele lor pământoase combinate cu cele florale, o tendință care poate fi subliniată prin adăugarea unor note lemnoase, condimentate și pământoase în compoziție.

## PARFUM DE IASOMIE

Se spune că două iasomii sunt mai bune decât una singură, iar în acest caz folosirea iasomiei *sambac* și a celei de tipul *grandiflorum* creează un întreg al cărui rezultat înseamnă mult mai mult decât suma părților sale. E ca și

cum ai avea o reprezentație a iasomiei în centrul tuturor celorlalte ingrediente, cu toate notele vagi, greu de delimitat, care alcătuiesc fiecare „absolut" de iasomie (vezi procedura de amestecare a ingredientelor).

PARFUM SOLID

8 ml ulei de jojoba

$^{1}/_{2}$ linguriță de ceară de albine rasă

7 picături de extract alcoolic de *Jasminum grandiflorum*

5 picături de extract alcoolic de *Jasminum sambac*

10 picături de portocală roșie

0,1 g de concentrat solid de lavandă

ULEI DE CORP

20 ml ulei de jojoba

6 picături de extract alcoolic de *Jasminum grandiflorum*

4 picături de extract alcoolic de *Jasminum sambac*

2 picături de ulei esențial de mușcată

5 picături de ulei esențial de portocală roșie

PARFUM PE BAZĂ DE ULEI

10 ml ulei fracționat de nucă de cocos

6 picături de extract alcoolic de *Jasminum grandiflorum*

6 picături de extract alcoolic de *Jasminum sambac*

2 picături de ulei esențial de mușcată

5 picături de ulei esențial de portocală roșie

PARFUM PE BAZĂ DE ALCOOL

8 ml de alcool pentru parfumerie

*Note de bază*

5 picături de ambră cenușie

4 picături de extract alcoolic de labdanum

0,1 g concentrat solid de lavandă

*Note de mijloc*
2 picături de ulei esențial de mușcată
5 picături de extract alcoolic de *Jasminum grandiflorum*
3 picături de extract alcoolic de *Jasminum sambac*

*Note de vârf*
3 picături de izolat natural de geraniol
3 picături de ulei esențial de portocală roșie
3 picături de ulei esențial de bard uriaș

Cu cele două tipuri de iasomie ca piese centrale, toate celelalte elemente vin în ajutorul lor. Baza de labdanum cu tentă de ambră și concentratul solid de lavandă oferă o fundație caldă, rotundă și strălucitoare datorită ambrei cenușii. Mușcata din notele de mijloc oferă un contrapunct reținut în fața iasomiei impetuoase, conectându-se cu prospețimea lavandei. Aroma ușoară de trandafir a geraniolului împreună cu strălucirea fermecătoare a bradului din nota de vârf se îmbină armonios cu pata de culoare voluptuoasă, cu note de zmeură, a portocalei roșii.

*Esențe florale pentru arome:* trandafirul oferă o catifelare savuroasă deserturilor, dar, când este combinat cu ghimbirul – cu o proporție mai mare de ghimbir decât de trandafir –, aromele se îmbină în ceva bun, floral și picant, cu o urmă de lămâie. Trandafirul și iasomia se potrivesc de minune în ceaiuri, înghețate, budinci, fursecuri (adaptează rețeta din capitolul 4) și ciocolată, ori combinate între ele, ori cu mirodenii și citrice. Iasomia este greoaie de una singură în budinci sau ceaiuri, dar amestecată cu un strop de mentă răcoritoare devine pură și surprinzătoare.

## CIOCOLATĂ CU IASOMIE ȘI AMBRĂ CENUȘIE, MARCA DEANA SIDNEY

O altă rețetă extraordinar de simplă și interesantă a Deanei Sidney, publicată pe excepționalul și interesantul său blog Lost Past Remembered.

6 uncii de apă fiartă
¼ cană cacao 100%
1½ linguriță de zahăr sau miere
ambră cenușie cât un bob de mazăre
¼ linguriță de vanilie
1 picătură de extract alcoolic de iasomie – *grandiflorum* sau *sambac*

Adaugă ciocolata rasă în apa fiartă și amestecă până se omogenizează. Fărâmițează ambra cenușie în zahăr sau miere și adaug-o în ciocolată. Amestecă. Dacă ai un aparat de cappuccino, folosește-l un minut; dacă nu, încălzește compoziția la bain-marie și bate-o cu telul până se face spumă. Las-o pe bufet peste noapte, acoperită cu un capac. Până dimineața, mixtura va avea o textură catifelată pe care o poți bea așa cum este. Altfel, bag-o din nou în aparatul de făcut cappuccino sau reîncălzește-o ușor în bain-marie și bate-o puțin până se face din nou spumă. Adaugă iasomia, amestecă pentru omogenizare, apoi toarn-o în două cești mici de cappuccino (sau una mai mare doar pentru tine!), având grijă să nu lași în urmă niciun strop de ambră cenușie.

# Mulțumiri

Îi sunt profund îndatorată lui Harold McGee pentru comentariile prețioase pe care le-a făcut asupra manuscrisului meu și pentru prietenia sa. Îi port recunoștință și lui Daniel Patterson pentru sugestia de a include „ceva verde" și pentru draga noastră relație de amiciție. Îi mulțumesc lui Ross Urerre care mi-a împărtășit din vastele lui cunoștințe despre arderea substanțelor aromatice. Le sunt profund recunoscătoare lui William T. Vollmann, Chris Chapman, Heather Ive și Andy Eales pentru prietenia și pentru bunăvoința pe care mi-au arătat-o întotdeauna. Mulțumesc și scumpilor mei copii vitregi, Devon Curry-Leech, care m-a ajutat să scanez toate documentele pentru cercetarea mea, și Lauralyn Curry-Leech, a cărei muncă și al cărei simț artistic sunt de mare ajutor la Aftelier. Fiicei mele, Chloe Aftel, care este atât de departe: voi prețui pentru totdeauna anii petrecuți împreună.

Mulțumesc oamenilor extraordinar de creativi, dedicați și meticuloși de la Riverside: editorului Geoff Kloske pentru susținerea și atenția sa; echipei de design – Helen Yentus, Claire Vaccaro, Janet Hansen și Nicole LaRoche – pentru prezentarea superbă a volumului, pe dinăuntru și pe dinafară; lui Maureen Sugden pentru editarea și rafinarea abilă a textului; lui Jynne

Martin și Kate Stark, care, împreună cu echipele lor de publicitate și marketing, au muncit asiduu și și-au folosit din plin imaginația pentru a prezenta lumii o lucrare atât de apropiată de inima mea; lui Wendy Pearl și echipei de vânzări de la Penguin pentru răspândirea veștilor despre apariția cărții.

Mai presus de toate, vreau să-i mulțumesc lui Becky Saletan, cea mai bună prietenă a mea și cea mai bună editoare, pentru îmbunătățirea fiecărei propoziții și pentru că a transformat fiecare aspect al creării acestei cărți într-o bucurie. Și, în final, soțului meu, Foster Curry, care m-a ajutat la fiecare propoziție din această carte; îți mulțumesc pentru faptul că ești cel mai bun lucru care mi s-a întâmplat vreodată și pentru că ai oferit inteligență, grație, jovialitate și generozitate fiecărui moment din viața noastră.

# Bibliografie

## CĂRȚI

Ackerman, Diane, *A Natural History of the Senses*, Vintage, New York, 1990.

Adams, William Howard, *On Luxury: A Cautionary Tale*, Potomac Books, Washington, D.C., 2012.

Addis, Laird, *Of Mind and Music*, Cornell University Press, Ithaca, NY, 1999.

Akasoy, Anna, Charles Burnett și Ronit Yoeli-Tlalim, *Islam and Tibet – Interactions along the Musk Routes*, Ashgate, Burlington, VT, 2011.

Atchley, E.G. Cuthbert, *A History of the Use of Incense in Divine Worship*, Longmans, Green and Co, New York, 1909.

Arctander, Steffen, *Perfume and Flavor Materials of Natural Origin*, Steffen Arctander, Elizabeth, NJ, 1960.

Armstrong, John, *The Secret Power of Beauty: Why Happiness is in the Eye of the Beholder*, Penguin Books, Londra, 2004.

Bachelard, Gaston, *On Poetic Imagination and Reverie*, Spring, Putnam, CT, 2005.

Bachelard Gaston, *Poetica spațiului*.

Bachelard, Gaston, *The Psychoanalysis of Fire*, Beacon Press, Boston, 1964.

Baudelaire, Charles, *Florile răului*.

Beasley, Henry, *The Druggist's General Receipt Book*, ediția a 6-a, John Churchill and Sons, Londra, 1866.

Bedini, Silvio A; *The Trail of Time: Time Measurement with Incense in East Asia,* Press Syndicate of the University of Cambridge, New York, 1994.

Benjamin, Walter, *The Work of Art In The Age of Its Technological Reproducibility and Other Writings On Media,* Harvard University Press, Cambridge, MA, 2008.

Berry, Christopher, *The Idea of Luxury: A Conceptual and Historical Investigation,* Press Syndicate of the University of Cambridge, New York, 1994.

Blackwell, Lewis, *The Life & Love of Trees,* Chronicle Books, San Francisco, 2010.

Boyd, Andrew, *Spirit of Air: A Complete Book of Incense,* InnerWitch Press, 2005.

Brannt, William și William Wahl, *The Technochemical Receipt Book,* Henry Carey Baird & Co., Philadelphia, 1896

Buhner, Stephen Harold, *The Lost Language of Plants: The Ecological Importance of Plant Medicines to Life on Earth,* Chelsea Green Publishing, White River Junction, VT, 2002.

Burton, Robert, *The Language of Smell,* Routledge & Kegan Paul, Boston, 1976.

Carlisle, Janice, *Common Scents: Comparative Encounters in High-Victorian Fiction,* Oxford University Press, Oxford, 2004.

Chase, A.W., *Dr. Chase's Recipes or Information for Everybody,* ediție revizuită, Thompson & Thomas, Chicago, 1903.

Chevalier, Jean & Alain Gheerbrant, *A Dictionary of Symbols,* Basil Blackwell, Cambridge, MA, 1994.

Classen, Constance, *Worlds of Sense: Exploring the senses in history and across cultures,* Routledge, Londra, 1993.

Clawson, George, *Trapping and Tracking,* Winchester Press, New York, 1977.

Conigliaro, Tony, *Drinks: Unravelling the Mysteries of Flavour and Aroma in Drink,* Ebury Press, Londra, 2012.

Cooley, Arnold J., *Handbook of Perfumes and Cosmetics,* J.B. Lippincott, Philadelphia, 1873.

Crawley, Ernest, *Oath, Curse, and Blessing,* Watts & Co, Londra, 1934.

Dalby, Andrew, *Dangerous Tastes: The Story of Spices,* University of California Press, Berkeley, 2000.

Daston, Lorraine și Katharine Park, *Wonders and the Order of Nature,* Zone Books, New York, 2001.

Davenne, Christine, *Cabinets of Wonder*, Harry N. Abrams, New York, 2012.
Day, Ivan, *Perfumery with Herbs*, Darton, Longman & Todd, Londra, 1979.
De Jean, Joan, *The Essence of Style*, Free Press, New York, 2005.
De Mente, Boye Lafayette, *Elements of Japanese Design*, Tuttle Publishing, Tokyo, 2006.
Detienne, Marcel, *The Gardens of Adonis: Spices in Greek Mythology*, Princeton University Press, Princeton, NJ, 1972.
Dick, William B., *Encyclopedia of Practical Receipts and Processes*, Dick & Fitzgerald Publishers, New York, 1891.
Dorland, Wayne E. şi James A. Rogers, Jr., *The Fragrance and Flavor Industry*, Wayne E. Dorland, Mendham, NJ, 1977.
Revista *Dragoco Report*, nr. 5, Totowa, NJ, 1998.
du Maurier, Daphne, *Rebecca*, Harper, New York, 2006.
Dugan, Holly, *The Ephemeral History of Perfume: Scent and Sense in Early Modern England*, Johns Hopkins University Press, Baltimore, 2011.
Eamon, William, *Science and the Secrets of Nature: Books of Secrets in Medieval and Early Modern Culture*, Princeton University Press, Princeton, 1994.
Ellena, Jean-Claude, *Perfume: The Alchemy of Scent*, Arcade, New York, 2011.
Ellena, Jean-Claude, *The Diary of a Nose: A Year in the Life of a Perfumer*, Penguin, Londra, 2012.
Eslamieh, Jason, *Cultivation of Boswellia: Sacred Trees of Frankincense*, A Book's Mind, Phoenix, 2011.
Ferguson, John, *Bibliographical Notes on Histories of Inventions and Books of Secrets*, The Holland Press, Londra, 1959 (reeditare în 1981).
Ferry-Swainson, Kate, *Mint*, Tuttle Publishing, Boston, 2000.
Findlen, Paula, *Possessing Nature: Museums, Collecting, and Scientific Culture in Early Modern Italy*, University of California Press, Berkeley, 1994.
Freedman, Paul, *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*, Yale University Press, New Haven, CT, 2008.
Fritzsche Brothers, *Fritzsche's Manual: For the Manufacture of Liquors etc.*, Fritzsche Brothers, New York, 1896.
Fowles, John. *The Tree*, HarperCollins, New York, 2010.
Gazan, M.H., *Flavours and Essences: A Handbook of Formulae*, Chapman & Hall, Londra, 1936.

Gibbs, W.M., *Spices and How to Know Them*, The Matthews-Northrup Works, Buffalo, 1909.

Gilbert, Avery, *What the Nose Knows*, Crown, New York, 2008.

Gildmeister, E. și Fr. Hoffman, *The Volatile Oils, Pharmaceutical Review*, Milwaukee, 1900.

Glimcher, Arne, *Agnes Martin: Paintings, Writings, Remembrances*, Phaidon Press Limited, Londra, 2012.

Gopnik, Adam, *The Table Comes First: Family, Fragrance, and the Meaning of Food*, Knopf, New York, 2011.

Gray, Patience, *Honey From a Weed*, Harper and Row, New York, 1987.

Green, Deborah, *The Aroma of Righteousness*, Pennsylvania State University Press, University Park, Pennsylvania, 2011.

Groom, Nigel, *Frankincense and Myrrh: A Study of the Arabian Incense Trade*, Longman Group Limited, Londra, 1981.

Guillén, Diego Gracia, Agustín Albarracín, Elvira Arquiola, Sergio Erill, Luis Montiel, José Luis Peset, Pedro Laín Entralgo, *History of Medicament*, Ediciones Doyma, Barcelona, 1985.

Hale, Jonathan, *The Old Way of Seeing: How Architecture Lost Its Magic (And How To Get It Back)*, Houghton Mifflin Company, Boston, 1994.

Harper, H.W., *Harper's Universal Recipe Book*, Geo. B. Oakes, Boston, 1869.

Harvey, Susan Ashbrook, *Scenting Salvation: Ancient Christianity and the Olfactory Imagination*, University of California Press, Berkeley, CA, 2006.

Herodot, *Istoria secolului al V-lea î. Hr.*, Cartea a III-a

Highet, Juliet, *Frankincence: Oman's Gift to the World*, Prestel, New York, 2006.

Hiss, A. Emil și Albert E. Ebert, *The New Standard Formulary*, G.P. Engelhard & Company, Chicago, 1910.

Hort, Sir Arthur, *Theophrastus: Enquiry into Plants II*, Cambridge, ediția a 5-a, Harvard University Press, 1953.

Hume, Nancy Ed., *Japanese Aesthetics and Culture: A reader*, SUNY Press, Albany, NY, 1995.

Jung, Dinah, *An Ethnography of Fragrance: The Perfumery Arts of Adan/Lahj*, Brill, Lieden, Olanda, 2011.

Juniper, Andrew, *Wabi Sabi: The Japanese Art of Impermanence*, Tuttle Publishing, Tokyo, 2003.

Kanafani, Aida S., *Aesthetica and Ritual in the United Arab Emirates: The Anthropology of Food and Personal Adornment Amonf Arab Women*, Universitatea Americană din Beirut.

Keay, John, *The Spice Route: A History*, University of California Press, Berkeley, 2006.

Keeler, Charles, *The Simple Home*, retipărire a ediției din 1904, Peregrine Smith, Santa Barbara, CA, 1979.

Keene, Donald, *The Pleasures of Japanese Literature*, Columbia University Press, New York, 1988.

Kesseler, Rob și Madeline Harley, *Pollen: The Hidden Sexuality of Flowers*, Firefly Books, Buffalo, NY, 2009.

Koide, Yukiko și Kyoichi Tsuzuki, *Boro: Rags and Tatters from The Far North of Japan*, Aspect, Tokyo, 2009.

Koren, Leonard, *Wabi-Sabi for Artists, Designers, Poets & Philosophers*. Stone Bridge Press, Berkeley, CA, 1994.

Lacour, Pierre, *The Manufacture of Liquors, Wines, and Cordials, without the Aid of Distillation*, Dick & Fitzgerald, New York, 1853.

Landing, James E., *American Essence: A History of the Peppermint and Spearmint Industry in the Unites States*, Kalamazoo Public Museum, Kalamazoo, MI, 1969.

Langenheim, Jean H., *Plant Resins: Chemistry, Evolution, Ecology, Ethnobotany*, Timber Press, Portland, OR, 2003.

Lawton, Barbara Perry, *Mints: A Family of Herbs and Ornamentals*, Timber Press, Portland, OR, 2002.

Lawton, John, *Silk Scents & Spice*, UNESCO, Paris, 2004.

le Gallienne, Richard, *The Romance of Perfume*, Richard Hudnut, New York, 1928.

Lucas, A. și J.R. Harris, *Ancient Egyptian Materials and Industries*, Dover Publications, Mineola, NY, 1999.

Lucian, *The Works of Lucian of Samosata*, tradus în limba engleză de H.W. Fowler & F.G. Fowler, The Clarendon Press, Oxford, 1905.

Marcus, Greil, *The Old, Weird America: The World of Bob Dylan's Basement Tapes* (ediție revizuită), Picador, New York, 2011.

Martin, Agnes, *Writings Schriften*, Cantz, Winterthur, Elveția, 1992.

Martin, Geoffrey, *Perfumes, Essential Oils & Fruit Essences*, Crosby, Lockwood and Son, Londra, 1921.

Matthews, Leslie G., *The Antiques of Perfume*, G. Bell & Sons, Londra, 1973.

May, Robert, *The Accomplisht Cook; or, The Art and Mystery of Cookery*, ediția a 5-a, Dodo Press, Londra, 1685.

McGee, Harold, *On Food and Cooking*, ediția revizuită, Scribner, New York, 2004.

McHugh, James, *Sandalwood and Carrion: Smell in Indian Religion*

*and Culture*. Oxford University Press, Oxford, 2012.
Merory, Joseph, *Food Flavorings: Composition, Manufacture, and Use*, AVI, Westport, CT, 1960.
Miller, Amy B., *Shaker Medicinal Herbs: A Compendium of History, Lore, and Uses*, Storey Books, Pownal, VT, 1998.
Miller, J. Innes, *The Spice Trade of the Roman Empire: 29 B.C. to A.D 641*, Oxford University Press, Londra, 1969.
Miller, William Ian, *Anatomy of Disgust*, Harvard University Press, Cambridge, MA, 1997.
Mohr, Francis și Theophilus Redwood, *Practical Pharmacy: The Arrangements, Apparatus, and Manipulations of the Pharmaceutical Shop and Laboratory*, Lea and Blanchard, Philadelphia, 1849.
Montagné, Prosper, *Larousse Gastronomique: The Encyclopedia of Food, Wine and Cooking*, prima ediție în limba engleză, Crown, New York, 1961.
Morita, Kiyoko, *Theo Book of Incense: Enjoying the Traditional Arts of Japanese Scents*, Kodansha International, Tokyo, 1992.
Morton, Timothy, *The Poetics of Spice: Romantic Consumerism and the Exotic*, Cambridge University Press, Cambridge, 2000.
Müller-Schwarze, Dietland și Lixing Sun, *The Beaver: Natural History of a Wetlands Engineer*, Comstock Publishing Associates, Ithaca, NY, 2003.
Norman, Jill, *Herbs & Spices: The Cook's Reference*, DK Publishing, New York, 2002.
Nussinovitch, Amos, *Plant Gum Exudates of the World: Sources, Distribution, Properties, and Applications*, CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, 2010.
O'Donohue, John, *Beauty: The Invisible Embrace*, HarperPerennial, New York, 2004.
O'Neil, Darcy, *Fix The Pumps*, publicat independent, 2009.
Ohloff, Gunther, et al., *Scent and Chemistry: The Molecular World of Odors*, VHCA, Zürich, 2012.
Parrish, Edward, *A Treatise on Pharmacy*, ediția a 5-a, Henry Lea's Son & Co, Philadelphia, 1884.
Parry, Ernest J., *Pitman's Common Commodities and Industries: Gums & Resins: Their Occurrence, Properties and Uses*, Sir Isaac Pitman & Sons, Londra, 1918.
Parry, John, *Spices, vol. 2: Morphology, Histology, Chemistry*, Chemical Publishing, New York, 1969.
Parry, John, *The Story of Spices*, Chemical Publishing, New York, 1953.

Peacock, David & David Williams (ed.), *Food for the Gods: New Light on the Ancient Incense Trade,* Oxbow Books, Oxford, 2007.

Pennacchio, Marcello, Lara Jefferson & Kayri Havens, *Uses & Abuses of Plant-Derived Smoke: Its Ethnobotany as Hallucinogen, Perfume, Incense & Medicine,* Oxford University Press, New York, 2010.

Pine II, Joseph & James Gilmore, *The Experience Economy: Work is Theatre & Every Business A Stage,* Harvard Business Review Press, Boston, 1999.

Plat, Hugh, *Delightes for Ladies,* Crosby Lockwood & Son Ltd, Londra, 1948.

Pollan, Michael, *The Botany of Desire: A plant's-eye view of the world,* Random House, New York, 2001.

Pollard, H.B.C., *The Mystery of Scent,* Eyre and Spottiswoode, Londra, 1937.

Rack, John, *The French Wine and Liquor Manufacturer,* ediția a 4-a, Fitzgerald, New York.

Reineccius, Gary (ed.), *Source Book of Flavors,* ediția a 2-a, CBS, New Delhi, 1997.

Richie, Donald, *A Tractate on Japanese Aesthetics,* Stone Bridge Press, Berkeley, CA, 2007.

Rumphius, Georgius Everhardus, *The Ambonese Curiosity Cabinet,* tradus, editat, note și introducere de E.M. Beekman, Yale University Press, New Haven, 1999.

Schafer, Edward H., *The Golden Peaches of Samarkand: A Study of T'ang Exotics,* University of California Press, Berkeley, 1963.

Schivelbusch, Wolfgang, *Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants, and Intoxicants,* Random House, New York, 1992.

Schor, Juliet B., *The Overspent American: Why We Want What We Don't Need,* HarperPerennial, New York, 1999.

Scruton, Roger, *Beauty: A Very Short Introduction,* Oxford University Press, New York, 2011.

Segnit, Niki, *The Flavor Thesaurus: Parings, Recipes and Ideas for the Creative Cook,* Bloomsbury USA, New York, 2010.

Serres, Michel, *The Five Senses,* Continuum, New York, 2008.

Sheperd, Gordon, *Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters,* Columbia University Press, New York, 2012.

Small, Ernest, *North American Cornucopia: Top 100 Indigenous Food Plants,* CRC, Boca Raton, FL, 2014.

Smith, Pamela H., *The Body of the Artisan: Art and Experience in the Scientific Revolution*, University of Chicago Press, Chicago, 2004.

Spon, E. & F.N., *Workshop Receipts for Manufacturing and Scientific Amateurs*, E. & F.N. Spon, Londra, 1917.

Stoddart, D. Michael., *Studies in Biology no 73: Mammalian Odours and Pheromones*, Edward Arnold Publishers, Londra, 1976.

Suskind, Patrick, *Parfumul*, Humanitas, București, 2012.

Stewart, Susan, *Cosmetics & Perfumes in the Roman World*, Tempus Publishing, Gloucestershire, M.B., 2007.

Stuckey, Barb, *Taste What You're Missing: The Passionate Eater's Guide to Why Good Food Tastes Good*, Free Press, New York, 2012.

Taylor, Michael, *Rembrandt's Nose: Of Flesh & Spirit in the Master's Portraits*, Distributed Art Publishers, New York, 2007.

Thomas, Dana, *Deluxe: How Luxury Lost Its Luster*, Penguin, New York, 2007.

Teiji, Itoh, et al., *Wabi Sabi Suki: The Essence of Japanese Beauty*, Cosmo Public Relations Corp, Tokyo, 1993.

Terrington, William, *Cooling Cups and Dainty Drinks*, George Routledge, Londra, 1869.

Todd, Richard, *The Thing Itself: On the Search for Authenticity*, Riverhead Books, New York, 2008.

Turner, Jack, *Spice: The History of a Temptation*, Random House, New York, 2008.

Verdoorn, Frans, *Vegetable Gums and Resins*, Chronica Botanica Company, Waltham, MA, 1949.

Waddington, Shelley, *Perfuming with Natural Isolates: The Complete Reference Manual*, Shelley Waddington, 2011.

Waite, Arthur Edward, *The Hermetic and Alchemical Writings of Paracelsus: vol. I: Hermetic Chemistry*, Shambhala, Berkeley, 1976.

Waite, Arthur Edward, *The Hermetic and Alchemical Writings of Paracelsus: vol. II: Hermetic Medicine and Hermetic Philosophy*, Shambhala, Berkeley, 1976.

Walker, Harlan (ed.), *Food and The Memory: Proceedings of the Oxford Symposium On Food and Cookery 2000*, Prospect Books, Devon, England, 2001.

Walter, Erich, *Manual for the Essence Industry*, John Wiley & Sons, New York, 1916.

Watson, Lyall, *Jacobson's Organ and the Remarkable Nature of Smell*, W.W. Norton, New York, 2000.

Wilde, Oscar, *Portretul lui Dorian Gray*.

Williams, David G, *Perfumes of Yesterday*, Micelle Press, Port Washington, NY, 2004.

Winter, Ruth, *Scent Talk Among Animals*, J.B. Lippincott, New York, 1977.

Woolf, Leonard, *Downhill All the Way: An Autobiography Of The Years 1919 To 1939*, Harcourt Brace Jovanovich, San Diego, 1975.

Wright, John, *Flavor Creation*, Allured Publishing, Carol Stream, IL, 2005.

Wright, Richardson, *Hawkers and Walkers in Early America: Strolling Peddlers, Preachers, Lawyers, Doctors, Players, and Others from the Beginning to the Civil War*, J.B. Lippincott, Philadelphia, 1927.

Zappler, Lisbeth și Jean Zallinger, *The Natural History of the Nose*, Doubleday & Company, Garden City, NY, 1976.

## ARTICOLE

Abrahams, Harold J., „Onycha, Ingredient of the Ancient Jewish Incense: an Attempt at Identification", *Economic Botany*, 33(2), 1979, pp. 233–236.

Akasoy, Anna, „Along the Musk Routes: Exchanges between Tibet and the Islamist World", *Asian Medisine*, vol. 3, nr. 2, 2007, pp. 217–240.

Albert Vieille, „African Stone", *Albert Vieille Report*, http://www.albertvieille.com/en/upload/210313_101247_PEEL_QHnNDgvH.pdf

Andrews, Walter E., „Big Peppermint Farm -- A Peculiar Industry Conducted By a Remarkable Man", *The Farm Journal*, vol. 31, nr. 4, Wilmer Atkinson, Philadelphia, aprilie 1907.

Aryal, Achyut, „Himalayan Musk Deer in Annapurna Conservation Area, Nepal", *Tigerpaper*, vol. 33, nr. 2, aprilie-iunie 2006, http://www.forestrynepal.org/images/publications/musk.pdf.

BBC News, „Whale «Vomit» Sparks Cash Bonanza", *BBC News Asia-Pacific*, 24 ianuarie 2006, http://news.bbc.co.uk/2/hi/asia-pacific/4642722.stm

Ben-Yohoshua, Borowitz și Hanus, „Frankincense, Myrrh, and Balm of Gilead: Ancient Spices of Southern Arabia and Judea", în *Horticultural Reviews*, vol. 39, prima ediție, editat de Jules Janick, Wiley-Blackwell, 2012.

BioMed Central, „Frankincense Provides Relief To Arthritis Sufferers", *ScienceDaily*, 31 iulie 2008, www.sciencedaily.com/releases/2008/07/080729234300.htm

Bliss, Stasia, „Cancer Treatment Found in Ancient Resins", *Guardian Express*, 18 iulie 2013, http://guardianlv.com/2013/07/cancer-treatment-found-in-ancient-resin/

Bowles, Hamish, „Vogue Remembers Loulou de La Falaise", website-ul *Vogue*, 7 noiembrie 2011, www.vogue.com/vogue-daily/article/vogue-remembers-loulou-de-la-falaise.

Breen, Benjamin, „Cabinets of Curiosity: the Web as Wunderkammer", *The Appendix*, 28 noiembrie 2012, https://theappendix.net/blog/2012/11/cabinets-of-curiosity:-the-web-as-wunderkammer

Breen, Benjamin, „Cabinets of Curiosities in the Seventeenth Century", *Res Obscura*, 5 ianuarie 2011, http://resobscura.blogspot.com/2011/01/cabinets-of-curiosities-in-seventeenth.html

Breen, Benjamin, „Early Modern Drugs and Medicinal Cannabalism", *Res Obscura*, 27 decembrie 2012, http://resobscura.blogspot.com/2012/12/early-modern-drugs-and-medicinal.html

Cardiff University, „A Wise Man's Treatment for Arthritis – Frankincense", *Cardiff University News Centre*, 1 iunie 2011, http://www.cardiff.ac.uk/news/mediacentre/mediareleases/y2011/6844.html

Carr, Andrew S., Arnoud Boom și Brian M. Chase, „The Potential of Plant Biomarker Evidence Derived from Rock Hyrax Middens as an Indicator of Palaeoenvironmental Change", *Palaeogeography, Palaeoclimatology, Palaeoecology*, nr. 285, Elsevier, 2010, pp. 321–330.

Clark, Austin H., „Fragrant Butterflies", *Smithsonian Institution Annual Report*, Washington, D.C., 1926.

Clarke, Robert, „The Origin of Ambergris", *Latin American Journal of Aquatic Mammals*, 5 (1), pp. 7–21, iunie 2006, http://www.lajamjournal.org/index.php/lajam/article/view/231

Dannenfeldt, Karl H., „Europe Discovers Civet Cats and Civet", *Journal of the History of Biology*, vol. 18, nr. 3, ediția de toamnă, Springer, 1985, pp. 403–431, http://www.jstor.org/stable/4330947

Dannenfeldt, Karl H., „Ambergris: The Search for Its Origins", *Isis*, 73(3), University of Chicago Press, pp. 382–397, septembrie 1982, http://www.jstor.org/stable/231442.

Dawe, TJ., „The Common Food Ingredient That Comes From a Beaver's Anus", *Beams and Struts Blog*, 6 mai 2012, http://www.beamsandstruts.com/bits-a-pieces/item/907-castoreum

Dial, Davyne, „On Luxury vs. Vulgarity", blog personal, 18 octombrie 2011. http://davynedial.blogspot.com/2011/10/on-luxury-vs-vulgarity.html.

Federation of American Societies for Experimental Biology, „Burning Incense Is Psychoactive: New Class Of Antidepressants Might Be Right Under Our Noses", *ScienceDaily*, iunie 2008, www.sciencedaily.com/releases/2008/05/080520110415.htm

Freedman, Paul, „Eggs and Ambergris", *Gourmet*, 23 ianuarie 2008, http://www.gourmet.com/food/2008/01/ambergris.

Fowler, Stephen, „Musk: An Essay", *JUICE Magazine*, nr. 3, 1995, http://www.pheromonetalk.com/pheromones-22158-post1.html

Green, M.J.B. şi B. Kattel, „Musk Deer: Little Understood, Even it's Scent", *First International Symposium on Endangered Species Used in Traditional East Asian Medicine: Substitutes for Tiger Bone and Musk*, Hong Kong, 7–8 decembrie 1997, http://archive.org/stream/muskdeerlittleun97gree#page/1/mode/2up

Harris, Trygve, *Agarwood - Gem of Truth*, website-ul Enfleurage.com, http://www.enfleurage.com/pages/Agarwood%252d%252d-Gem-of-Truth.html.

Henley, Jon, „Pepper's Progress", *The Guardian*, 22 august 2012, http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2012/aug/22/peppers-progress-getting-gourmet-treatment

Hill, Josh, „Incense is Psychoactive: Scientists Identify the Biology Behind the Ceremony", *Think Gene*, 20 mai 2008, http://www.thinkgene.com/incense-is-psychoactive-scientists-identify-the-biology-behind-the-ceremony/

Homes, Volker, „On the Scent: Conserving Musk Deer – The Uses of Musk and Europe's Role in its Trade", *TRAFFIC Europe*, Belgia, 1999.

House, Patrick, „The Scent of a Cat Woman: Is the Secret to Chanel No. 5's Success a Parasite?", *Slate*, 3 iulie 2012, http://www.slate.com/articles/health_and_science/science/2012/07/chanel_no_5_a_brain_parasite_may_be_the_secret_to_the_famous_perfume_.html

Howell, Jeremy, „Frankincense: Could it be a cure for Cancer?", *Middle East Business Report, BBC World News*, 9 februarie 2010, http://news.bbc.co.uk/2/hi/middle_east/8505251.stm

Ingham, Richard, „Richard the Lionheart had Mummified Heart", *PhysOrg*, 28 februarie 2013, http://phys.org/news/2013-02-richard- lionheart-mummified-heart.html

Johannes, Laura, „A Little Bit of Spice for Health, but Which One?", *The Wall Street Journal*, 14 octombrie 2013, http://online.wsj.com/news/articles/SB100014240527023033376904579135502891970942

Keeler, Charles, „Berkeley – Yesterday, Today, and Tomorrow", pamflet retipărit dintr-un articol apărut în *Berkeley Daily Gazette*, 18 iunie 1927.

King, Carol, „Italy Makes World's Most Expensive Chocolate Using Whale Ambergris Also Known as Whale 'Vomit'", *Italy Magazine*, 5 martie 2013, http://www.italymagazine.com/italy/chocolate/italy-makes-world-s-most-expensive-chocolate-using-whale-ambergris-also-known-whale-vomit

Krishnan, Lavanya, „Perfume from Ancient Indian Texts: Brihatsamhita", *Purple Paper Planes*, 30 august 2013, http://purplepaperplanes.wordpress.com/2013/08/30/perfume-from-ancient-indian-texts-brihat-samhita/

Landau, Avi, „Fragrance – an Eye-Opening Exhibition at the University Art Museum, Tokyo University of the Arts – Ueno – Until May 29th", *Tsuku Blog*, 29 mai 2011, http://blog.alientimes.org/2011/05/fragrance-an-eye-opening-exhibition-at-the-university-art-museum-tokyo-university-of-the-arts-in-ueno-until-may-29th/.

Moussaieff, Arieh, Rimmerman, Bragman et all., „Incensole Acetate, an Incense Component, Elicits Psychoactivity by Activating TRPV3 Channels in the Brain", *The FASEEB Journal*, vol. 22, nr. 8, august 2008, pp. 3024–3034, http://www.fasebj.org/content/22/8/3024.full

McHugh, James, „The Disputed Civets and the Complexion of the God: Secretions and History in India", *Journal of the American Oriental Society*, vol. 132, nr. 2, 2012, pp. 245–273.

McHugh, James, „Blattes de Byzance in India: Mollusk Opercula and The History of Perfumery", *Journal of the Asiatic Society*, vol. 23, nr. 1, 2013, pp. 53–67.

McMahon, Christopher, „Hina-India's Mystery Perfume", White Lotus Newsletter, 2000, http://www.whitelotusaromatics.com/newsletters/hina

McHugh, James, „Seeing Scents: Methodological Reflections on the Intersensory Perception of Aromatics in South Asian Religion", *History of Religions*, vol. 51, nr. 2, noiembrie 2011, pp. 156–177.

Mienis, Henk K., „Operculata", *Man and Mollusc*, http://www.manandmollusc.net/operculum_paul.html#top1

Olfactory Rescue Service, „Incense Body Powders", http://olfactoryrescueservice.wordpress.com/2009/01/25/incense-body-powders-johin-gokuhin-tokusen-zukoh-scent-of-samadhi-by-nancy/

Osborne, Troy David. „A Taste of Paradise: Cinnamon", James Ford Bell Library, University of Minnesota Library, https://www.lib.umn.edu/bell/tradeproducts/cinnamon

Parkes, Graham, „Japanese Aesthetics", *The Stanford Encyclopedia of Philosophy*, Edward N Zalta (ed.), ediția iarnă 2011, http://plato.stanford.edu/archives/win2011/entries/japanese-aesthetics/

Popova, Maria, „Hermann Hesse on What Trees Teach Us About Belonging and Life", *Brain Pickings*, 21 septembrie 2012, http://www.brainpickings.org/index.php/2012/09/21/hermann-hesse-trees/

Purdue Agriculture, Horticulture and Landscape Architecture, https://ag.purdue.edu/hla/Pages/default.aspx

Ralph, Randy D., „Ambergris: A Pathfinder and Annotated Bibliography", *www.profumo.it*, Miscellany, Recipes, 2 ianuarie 2001.

Rajchal, Rajesh, „Population Status, Distribution, Management, Threats and Mitigation Measures of Himalayan Musk Deer (Moschus Chrysogaster) in Sagarmatha National Park", Institute of Forestry, Pokhara, Nepal, 2006.

Rayner, Lauren, „The Cinnamon Peeler's Life", *The Cultureist*, 28 ianuarie 2013, http://www.thecultureist.com/2013/01/28/the-cinnamon-peeler-life-sri-lanka-madu-ganga/.

Read, Sophie, „Ambergris and Early Modern Languages of Scent", *The Seventeenth Century*, vol. 28, nr. 2, 2013, pp. 221–237.

Sidney, Deana, „Ambergris: The Lost Chord Found", *Lost Past Remembered*, 15 ianuarie 2010, http://lostpastremembered.blogspot.com/2010/01/ambergris-lost-chord-found.html

Slosson, E.E., „Shorter Communications and Discussions: A Lecture Experiment in Hallucinations", US: The Macmillan Company, iulie 1899.

Sterbenz, Christina, „Vanilla-Scented Beaver Butt Secretions Are Used In Food And Perfume", Business Insider website, 8 octombrie 2013, http://www.businessinsider.com/castoreum-used-in-food-and-perfume-2013-10.

Taye, Takele, „The African Civet Cat (*Viverra Civetta*) and Its Life Supporting Role in the Livelihood of Smallholder Farmers in Ethiopia", Tropentag 2009, University of Hamburg, Conference on International Research on Food Security, Natural Resource Management and Rural Development, 6–8 octombrie 2009.

The Exploding Whale, „Couple Finds 32-Pound Hunk of Ambergris Worth over $300,000", *The Exploding Whale,* 25 ianuarie 2006, http://theexplodingwhale.com/archives/2006/01/couple-finds-ambergris/.

Thau, Barbara, „Behind the Spritz: What Really Goes Into a Bottle of $100 Perfume", *DailyFinance,* 22 mai 2012, http://www.dailyfinance.com/2012/05/22/celebrity-perfume-cost-breakdown/

Twilley, Nicola, „Fake Cinnamon Joins Artificial Vanilla and Wins", *Edible Geography,* 2 aprilie 2012, http://dx.doi.org/10.1080/0268117X.2013.792158

Administrația Statelor Unite pentru Alimente și Medicamente, lista GRAS, http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/

Articolul principal de pe Wikipedia referitor la „yerba buena", http://en.wikipedia.org/wiki/Yerba_buena

Articolul principal de pe Wikipedia despre „formula de Coca-Cola", http://en.wikipedia.org/wiki/Coca-Cola_formula

University of Michigan, baza de date online „Native American Ethnobotany", http://herb.umd.umich.edu

Wood, William F., „The History of Skunk Defense Secretion Research", *The Chemical Educator,* vol. 5, nr. 3, Springer-Verlag New York Inc., 2000.

Worrall, Simon, „The World's Oldest Clove Tree", *BBC News,* 23 iunie 2012, http://www.bbc.co.uk/news/magazine-18551857.

Xiuxiang, Meng, Baocao Gong, Guang Ma și Leilei Xiang, „Quantified Analyses of Musk Deer Farming in China: A Tool for Sustainable Musk Production and Ex situ Conservation", *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences,* vol. 24, nr. 10, 2011, pp. 1473–1482. http://koreascience.or.kr/article/ArticleFullRecord.jsp?cn=E1DMBP_2011_v24n10_1473

Yin, Sophia, „Scent Rolling: Why Do Dogs Like to Roll in Smelly Scents?", *Dr. Yin's Animal Behavior and Medicine Blog,* 30 iunie 2011, http://drsophiayin.com/videos/tag/training%20tips/P50

## RESURSE

Aftelier Perfumes
www.aftelier.com
*Esențele bucătarului, esențele parfumierului, parfumuri create de Mandy Aftel și informații despre parfumurile naturale. Găsiți și un kit cu mostre din cele cinci esențe prezentate în această carte – scorțișoara, menta dulce, tămâia, ambra cenușie și iasomia.*

Soluții alchimice
*www.organicalcohol.com*
*Alcool pentru parfumerie – organic, de 90 de grade*
Ambergris New Zeeland
www.ambergris.co.nz
*Ambră cenușie*

eBay
www.ebay.com
*Echipament de laborator, plite și caserole pentru parfum solid, pipete, pahare de laborator*

Eden Botanicals
www.edenbotanicals.com
*Esențe, ulei de jojoba, ulei de nucă de cocos fracționat*

Glory Bee
www.glorybee.com
*Ceară de albine organică*

Liberty Natural Products
www.libertynatural.com
*Esențe, testere, ulei de jojoba, ulei de nucă de cocos fracționat*

Mermade Magical Arts
www.mermadearts.com
*Încălzitoare electrice pentru arderea substanțelor aromatice și* a *rășinilor*

Scents of Earth
www.scentsofearth.com
*Accesorii pentru arderea substanțelor aromatice și a tămâiei*

VWR.com
www.vwr.com
*Echipament de laborator, plite şi caserole pentru parfum solid, pipete, pahare de laborator*

White Lotus Aromatics
www.whitelotusaromatics.com
*Esenţe*

# Indice

# Cuprins



SAVOIR-VIVRE®

O colecţie de formare şi rafinare a personalităţii, *à la légère,* fără nicio declaraţie de intenţie programatică.
Enciclopedii şi alte lucrări capabile să corecteze micile imperfecţiuni şi să răspundă la marile întrebări cu graţie, umor şi inteligenţă, pentru cititorii care îşi caută bucurii oneste într-o lume a speranţelor amânate.

„Credeți cumva că locul parfumului este doar la încheietura mâinii sau după ureche? Vă înșelați. Aromele au început să apară și în cele mai sofisticate cocteiluri, tot datorită lui Mandy Aftel. Flacoanele cu esențele concepute de ea se află în cele mai apreciate baruri și restaurante din toată America, iar barmanii cunoscători consideră că aromele adaugă o nouă dimensiune la experiența senzorială a unei băuturi de clasă."

*The New York Times*




UN ACT DE CREAȚIE, UN MIRACOL OLFACTIV. PSIHOLOGIA MIROSURILOR ŞI DELICIUL AROMELOR: ISTORIA PARFUMULUI

*Couture fragrance*... unul dintre cele mai cochete secrete şi Mandy Aftel, aromadesignerul celor mai mari nume de la Hollywood.
Parfumul şi istoria lui, din Antichitate şi Evul Mediu până la alchimişti şi designul aromelor secolului XXI.

„*Parfumes couture* pentru simțuri și suflet."

*Vanity Fair*

„Wild Roses a fost conceput pe relația dintre caisă și trandafir, pe care am susținut-o cu o bază de tarhon absolut, un design foarte dificil până am reușit să fac aromele de trandafir să evolueze de la un capăt la celălalt al parfumului, ca să-şi dezvăluie toate fațetele și nuanțele."

MANDY AFTEL

ISBN 978-606-8977-76-8




www.baroquebooks.ro